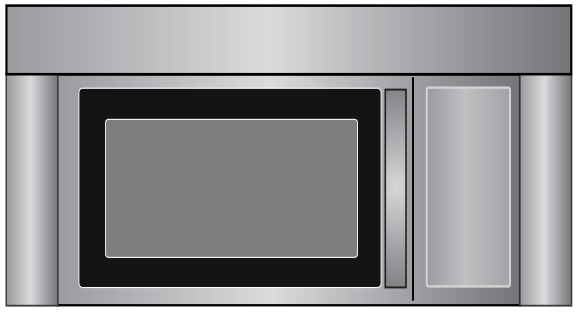
UMV2186AA.fm Page 1 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Microwave Oven

Owner's Manual

UMV2186AA



Part No. : 8112P278-60
Form No. :
Code No. : DE68-03114B

UMV2186AA.fm Page 2 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the front face of the oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
   1) Door (bent or dented),
   2) Hinges and latches (broken or loosened),
   3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-688-1120 (U. S. A. and CANADA) for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy**" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "**Important Grounding Instructions**" on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UMV2186AA.fm Page 3 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 91.44 cm(36 inches). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UMV2186AA.fm Page 4 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

IMPORTANT GROUNDING

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

NOTE

Connect the oven only to a 20A or greater and on a dedicated circuit.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see page 15).Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood of filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agent, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UMV2186AA.fm Page 5 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

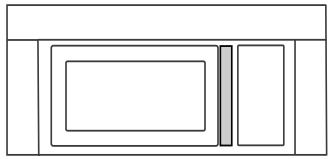
Contents

Safety 2
Contents 5
Your New Microwave oven 5
Checking Parts 5
Setting Up Your Microwave Oven 6
Control Panel Buttons 7
Operation 8
Turning on the Power and Selecting a Display Language 8
Using the Option feature 8
Selecting the Display Weight 9
Setting the Remind End Signal 9
Setting the Clock AM/PM 9
Setting the Daylight Saving Time adjustment 9
Setting the Sound Controls 10
Setting the Child Protection Lock 10
Setting and Using the Custom Button 11
Using the Kitchen Timer 11
Using the Pause/Cancel Button 11
Using the Help Button 11
Using the Add 30sec. Button 11
Using the Sensor Cook Buttons 12
Using the Sensor Reheat Button 12
Using the Auto Defrosting Button 12
Using the Rapid Defrosting Button 12
Using the Handy Helper Button 13
Using the Kids Meals Button 13
Using the Snack Bar Button 14
Setting Cooking Times & Power Levels 14
Multi-stage Cooking 15
Using the More/Less Buttons 15
Turning the Turntable On/Off 15
Turning the Light Bright/Night/Off 15
Operating the Vent Fan (3 Speed) 15
Setting the Auto Night Light 16
Setting Vent Auto Time Set 16
How to Use the Shelf When Microwaving 17
Cooking Instructions 18
Cooking Utensils 18
Testing Utensils 18
Cooking Techniques 19
General Tips 19
Auto Sensor Cook 20
Utensils & Cover For Sensor Cooking 20
Important 20
Cooking Guide 23
Recipes 25
Appendix 27
Troubleshooting Guide 27
Care and Cleaning 27
How to Clean the Outside 28
Light Bulb Replacement 28
Exhaust Feature 29
Specifications 30
Warranty 31

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven

registration card

owner's manual

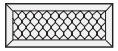
installation instructions

top template

wall template

glass tray

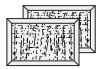
roller guide ring



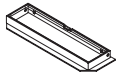
charcoal filter
(Part No. : DE63-00367D)

hardware-kit
(Part No. : DE92-90505E)

shelf
(Part No. : DE97-00369A)



grease filters
(Part No. : DE63-00196A)



exhaust adaptor
(Part No. : DE92-90242A)

UMV2186AA.fm Page 6 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Setting Up Your Microwave Oven

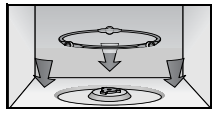
1 Plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.

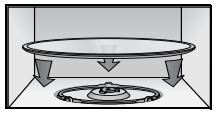
2 Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

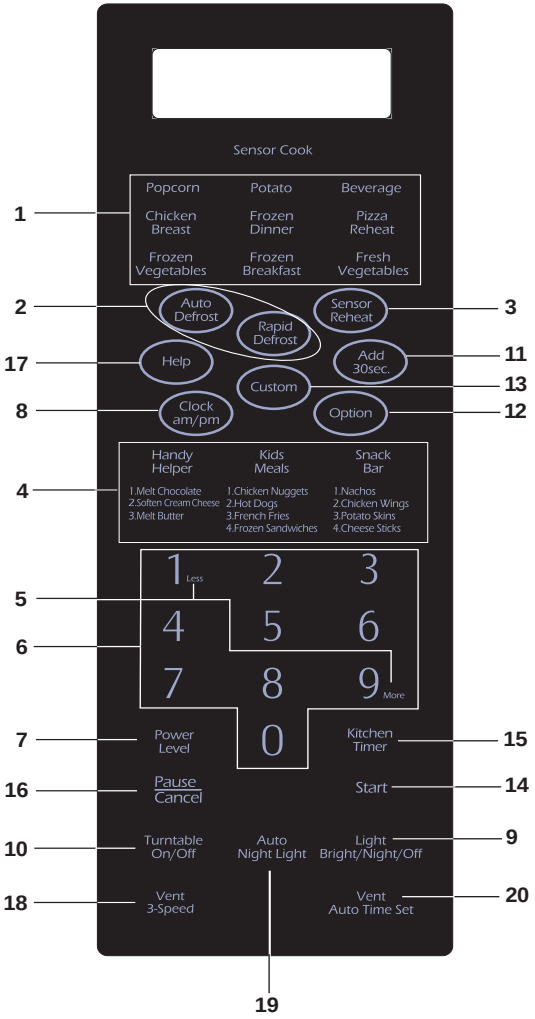


5 Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller guide.



Your New Microwave oven

Control Panel Buttons



1. **Sensor Cook Buttons** **p.12**
   Sensor settings to cook popular foods.
2. **Auto Defrost, Rapid Defrost** **p.12**
   Sets weight of food to be defrosted.
3. **Sensor Reheat** **p.12**
   Sensor settings to reheat popular foods.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** **p.13**
   Selects type of dish to be reheated.
5. **More/Less** **p.15**
   Increase or decrease cooking time.
6. **Number Buttons**
   Set cooking times or amounts and power levels other than high.
7. **Power Level** **p.14**
   Press this pad to set a power level other than high.
8. **Clock am/pm** **p.9**
   Sets current time
9. **Light Bright/Night/Off Button** **p.15**
10. **Turntable On/Off Button** **p.15**
11. **Add 30sec.** **p.11**
    Press once for every 30sec. of cooking at High power.
12. **Option** **p.8**
    Press to set non-cooking feature.
13. **Custom** **p.11**
    Press twice to program your favorite recipe.
    Press once to cook with that recipe.
14. **Start**
    Press to start cooking.
15. **Kitchen Timer** **p.11**
    Sets kitchen or convenience timer.
16. **Pause/Cancel** **p.11**
    Press to pause oven or correct a mistake.
17. **Help** **p.11**
    Press to see help information about the feature you are using.
18. **Vent 3-Speed** **p.15**
19. **Auto Night Light** **p.16**
    Press this pad to set the night timer.
20. **Vent Auto Time Set** **p.16**
    Press this pad when setting ventilation time. (1, 3, 5, 10, 30 minutes.)

UMV2186AA.fm Page 8 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows after four seconds **ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

1 Press **Option** button immediately after plugging in your microwave. The display will show

PRESS 1--6 TO SELECT VARIOUS OPTIONS

2 Press **1** button. The display will show:

LANGUAGE CHOICE PRESS OPTION PAD

3 Press **Option** button. The display will show:

ENGLISH PRESS START

4 Press **Option** button repeatedly to select the language you wish to use:

- ENGLISH
- FRENCH
- SPANISH

If you continue to press **Option**, the settings will cycle in the order shown here:

ENGLISH, FRENCH, SPANISH

5 Press the **Start** button.

Using the Option feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal tastes. Simply press **Option** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
Language Choice	Language options are English, French and Spanish.	Press **Option**, **1** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.
Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press **Option**, **2** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.
Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press **Option**, **3** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.
Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the Clock.	Press **Option**, **4** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.
Sound Controls	Sound Controls can be turned On and Off.	Press **Option**, **5** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.
Child Lock	This feature prevents use by unsupervised children.	Press **Option**, **6** and select by repeatedly pressing **Option**. To set, press **Start**.

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

UMV2186AA.fm Page 9 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

1. Press **Option** button and then press the **2** button.
   The display shows: **LBS OR KG PRESS OPTION PAD**
2. Press **Option** button.
   The display shows: **LBS**
3. Press the **Option** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.
4. Press the **Start** button.

Setting the Remind End Signal

The Remind End Signal can be set On or Off.

1. Press the **Option** button and then press **3**.
   The display shows: **REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS OPTION PAD**
2. Press the **Option** button to select ON.
   The display shows: **ON**
3. Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
   To turn Remind End Signal off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Clock AM/PM

1. Press the **Clock** button.
   The display will show: **SELECT AM/PM**
2. To select AM or PM, press the **Clock** button.
3. Use the number buttons to enter the current time.
   You must press at least three numbers to set the clock.
   For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.
   The display will show: **500**
4. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

   If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

   *You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Setting the Daylight Saving Time adjustment

1. Press the **Option** button and then **4**.
   The display will show: **DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS OPTION PAD**
2. Press the **Option** button to select ON.
   Press again to select OFF.
3. Press the **Start** button. Time of day will advance one hour.
   If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

UMV2186AA.fm Page 10 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Setting the Sound Controls

1. Press the **Option** button and then **5**.
   SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD will appear in the display.
2. Press the **Option** button to select ON.
   Press again to select OFF.
3. Press the **Start** button**.**

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven when unsupervised children are around.

1. Press the **Option** button and then **6**.
   The display will show: **CHILD LOCK ON/OFF PRESS OPTION PAD**
2. Press the **Option** button to select ON.
   Press again to select OFF.
3. Press the **Start** button. The display returns to the time of day. As this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked.
   To unlock it, repeat steps 1~3 above.

Operation

Setting and Using the Custom Button

The Custom button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom button

1. Press the **Custom** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting.
   The display shows: **ENTER COOKING TIME AND POWER**
2. Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
3. Press the **Power Level** button and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the power level from 0 to 9.

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

4. Press the **Custom** button again. The display will read **CUSTOM RECIPE SAVED**.

Using the Custom button

Press the **Custom** button, then press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Using the Kitchen Timer

1. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
2. Press the **Kitchen Timer** button.
3. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
4. To cancel timer setting: Press **Pause/Cancel** button twice.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** button once. To restart, press **Start** button.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** button twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** button once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** button once.

Using the Help Button

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

1. When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 3 languages (English, French and Spanish).

Using the Add 30sec. Button

This button offers a convenient way to heat food in 30 sec. increments at the High power level.

1. Press the **Add 30sec.** button once for each additional 30 sec. you want to increase your cooking time by. For example, press it twice for one minute.
   The time will display, and the oven starts automatically.
2. *Each time the Add 30sec. button is pressed 30sec. will be added to the time counting down.*

Operation

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the humidity that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of food.

1 Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Potato**, for example).

The display shows **Potato** and your microwave oven will begin cooking automatically.

When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to adjust the cooking time, you can use the **More/Less** buttons. See page 15 for more information. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

• ***See page 21 for the Sensor Cooking Guide.***

Using the Sensor Reheat Button

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the humidity that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked. Plate of food and casserole should be stored at refrigerator temperature. To use sensor reheating:

1 Press **Sensor Reheat** button.

PLATE OF FOOD 1 SERVING appears in the display.

Press the **Sensor Reheat** button repeatedly to select the item you want.

PLATE OF FOOD

CASSEROLE

PASTA REHEAT

2 Press the **Start** button**.**

*If you want to adjust the heating time, use the **More/Less** buttons. See page 15 for more information on the More/Less buttons. If you want to check the current time while reheating, press the **Clock** button.*

The More/Less buttons cannot be used with the Beverage.

• ***See page 22 for the Sensor Reheat Guide.***

Using the Auto Defrosting Button

To thaw frozen food, enter the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button.

The display shows: **0.2 LB** (0.1Kg if you have set your oven for metric measure).

2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. 0.5 lb appears in the display when the Auto Defrost button is pressed twice. The repeated press increases the weight by 0.5 lb increments, from 0.5 lb up to 6.0 lbs. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically.

Once or twice during defrosting, the oven will beep and the display will read **TURN THE FOOD OVER.**

3 Open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting even if you do not turn the food over when **TURN THE FOOD OVER** is displayed.

Using the Rapid Defrosting Button

The Rapid Defrost function will automatically activate when defrosting foods that weigh 1.0 lb only.

1 Press the **Rapid Defrost** button.

The display shows: **3:00**
The oven starts automatically.

Once or twice during defrosting, the oven will beep and the display will read **TURN THE FOOD OVER**

2 Open the oven door, and turn the food over.

3 Press the **Start** button to resume defrosting even if you do not turn the food over when **TURN THE FOOD OVER** is displayed.

• ***See page 22 for the Rapid(1.0 lb only) and Auto Defrosting Guide.***

Operation

Using the Handy Helper Button

1 Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows: **MELT CHOCOLATE 1CUP CHIPS**. Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Handy Helper Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button(serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items. (Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)

3 Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Amount	Remarks
Melt Chocolate	1 cup chips or 1 square	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe container. • When oven beeps, stir chocolate and re-start oven. • Stir and let stand 1 minute.
Soften Cream Cheese	8-oz package	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe container. • Cut in half vertically. • Let stand 2 minutes.
Melt Butter	1 stick 2 sticks	• Unwrap butter and place in a microwave-safe container. • Cut in half vertically. • Cover with wax paper. • Let stand 2 minutes, then stir

Using the Kids Meals Button

1 Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking.
The display shows: **CHICKEN NUGGETS**
Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Kids Meals Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)

3 Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Amount	Remarks
Chicken Nuggets (frozen)	1 serving 2 servings	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion. • Do not cover. • Let stand 1 minute after heating. **Note:** Refer to package directions for serving size and amount of food. Use the MORE pad if chicken nuggets are not hot enough.
Hot Dogs	2 hot dogs 4 hot dogs	• Prick hot dogs and place on plate • When oven beeps, add buns and re-start oven. • Let stand 1 minute after heating. **Note:** For the best texture, buns should be added to hot dogs when the oven beeps.
French Fries (frozen)	1 serving 2 servings	• Place 2 paper towels on microwave-safe plate. • Arrange french fries on towels. Do not overlap. • After cooking, plot with additional paper towel. • Let stand 1 minute after heating. **Note:** Refer to package directions for serving size and amount of food.
Frozen Sandwiches (in crisping sleeve) *9-oz package size*	1 sandwich 2 sandwiches	• Place frozen sandwich in susceptor "crisping sleeve" packaged with sandwich. • Place on microwave-safe plate. • Remove from "crisping sleeve". • Let stand 2 minutes after heating. **Note:** For larger size sandwiches, use the MORE pad to increase the heating time.

UMV2186AA.fm Page 14 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Operation

Using the Snack Bar Button

1 Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking.
The display shows: **NACHOS 1 SERVING**
Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Snack Bar Chart** below)

2 Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button(serving) is available for Nachos.
(Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)

3 Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Weight	Remarks
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion. • Cover with wax paper. • Let stand 1 to 2 minutes after heating.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoup or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. • Do not cover. • Let stand 1 to 2 minutes after heating.
Cheese Sticks (frozen)	5-7 pcs 8-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover. • Let stand 1 to 2 minutes after heating. **Note:** Sizes of cheese stick vary. For smaller size cheese nuggets, use the LESS pad to decrease the heating time. For larger size cheese sticks, use the MORE pad to increase heating time.

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1 Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.

For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

The display shows: **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**.

3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** button before you press the **Start** button,and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Operation

Multi-stage Cooking

1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME appears in the display.

*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.

3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.

The display shows the power level you have set and **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**

4 Press the **Start** button to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking. When finished, press **Start** button.

Using the More/Less Buttons

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook, Kitchen Timer, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** or **Time Cook modes**. Use the More/Less button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

Turning the Turntable On/Off

For best cooking results, leave the turntable on.

It can be turned off for large dishes.

Press **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Use pot holders touching the turntable during and after cooking.

Turning the Light Bright/Night/Off

Press the **Light Bright / Night /Off** button to adjust the light or turn it on/off.

*Press Light Bright / Night /Off **once** for on light, **twice** for the night light and **three times** to turn the light off.*

Operating the Vent Fan (3 speed)

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent Fan 3 speed** button **once** for **High** fan speed, **twice** for **Medium** fan speed and **three times** for **Low** fan speed or **four times** to turn the fan off.

Note:

The Vent Fan protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on, you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

UMV2186AA.fm Page 16 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Setting the Auto Night Light

The Auto Night Light can be set to come on and go off at desired times.

1. Press the **Auto Night Light** button.
   ENTER ON TIME will appear in the display.
   Enter the time of day for the light to come on.
2. Select AM or PM by pressing the **CLOCK AM/PM** button.
3. Press the **Auto Night Light** button.
   The display will show: **ENTER OFF TIME**
   Enter the time of day for the light to go off.
4. Select AM or PM by pressing the **CLOCK AM/PM** button.
5. Press the **Auto Night Light** button.

Note:

To review the Night light settings, press the **Auto Night Light** button.
To turn the **Night** light off, press **0** after selecting the **Auto Night Light**.

Setting Vent Auto Time Set

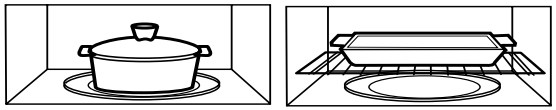
1. Press **Vent (3 Speed)** button to select Vent fan speed.
2. Press the **Vent Auto Time Set** button.
   The display will show: **AFTER 1 MINUTE VENT FAN OFF**
   The setting time ranges are 1, 3, 5, 10, 30 minutes.
   After setting time, the Vent Fan will automatically turn off.

UMV2186AA.fm Page 17 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

How to Use the Metal Shelf When Microwaving

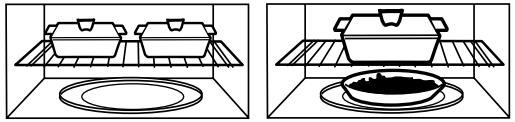
- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf-it may be hot.
- Do not use the metal shelf when cooking popcorn.

Food microwaves best when placed on the turntable or on the shelf in the lower position.



For best results Uneven results

The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time.



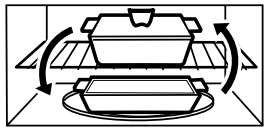
2-level reheating

Shelf and Reheating

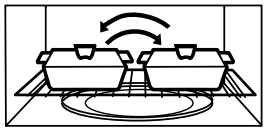
To reheat on 2 levels or to reheat 2 dishes on the lower level:

1 Multiply reheat time by 1½.

2 Switch places after ½ the time.



Switch place after 1/2 time



Switch place after 1/2 time

UMV2186AA.fm Page 18 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Keep the foil no more than 1~2 inches long and 1 inch wide. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

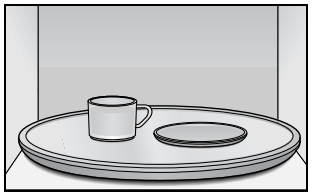
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Press the **Add 30sec.** button once to heat them for 30 seconds at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

UMV2186AA.fm Page 19 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring
Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food toward the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding
Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven. Keep the foil no more than 1~2 inches long and 1 inch wide.

Turning
Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the food temperature before serving.

Adding Moisture
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting
After covering a dish with plastic wrap, vent plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape. Make sure to vent the wrap away from hands and face. Venting towards you could result in burns on your hands and face.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is from the food often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

UMV2186AA.fm Page 20 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of humidity generated from the food while cooking.

- When cooking food, humidity is generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting the humidity from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the humidity generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before Auto Sensor cooking, food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution; salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less pad is used to increase or decrease cooking time. Use this pad to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned at the end of the Sensor Cook cycle, when the time has started to count down on the display.

Important

- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto Sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Avoid placing the oven near high moisture appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Cooking Instructions

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	3.0 ~ 3.5 oz 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	1 to 6 potatoes.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Beverage	8 oz.	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Dinner	8 to 14 oz.	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Pizza Reheat	1 to 3 slices	Put 1~3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use more pad to increase reheat time for thick crust pizza.
Frozen Vegetables	1 to 4 servings	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Chicken Breast	8 to 16 oz.	Place chicken breasts on a microwave safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F.
Frozen Breakfast	4 to 8 oz.	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Notes:

Desired food temperature varies from person to person.

Use the **More/Less** buttons to fit your temperature preference.

Cooking Instructions

Sensor Reheat Guide

- Follow the instructions below when sensor reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Plate of Food	1 serving (1 plate).	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. • Contents - 3 - 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
Casserole **Pasta Reheat**	1 to 4 servings.	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving. • Contents - Casserole-refrigerated foods. - Pasta-Canned spaghetti and ravioli.

Rapid(1.0 lb only) Defrosting Guide

Follow the Auto Defrosting instructions when defrosting different types of food but standard amount is 1.0lb only.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 10-20 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes:

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

UMV2186AA.fm Page 23 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lb. for 145° F - Rare 8-12 min. / lb. for 160° F - Medium 9-14 min. / lb. for 170° F - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lb. for 170° F Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.

- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food	Remove from oven	After standing (10 min.)
Beef Rare	135°F	145°F
Medium	150°F	160°F
Well Done	160°F	170°F
Pork Medium	150°F	160°F
Well Done	160°F	170°F
Poultry Dark meat	170°F	180°F
Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

UMV2186AA.fm Page 24 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lb. **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lb **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5 ½ min. / lb. **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

UMV2186AA.fm Page 25 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.

UMV2186AA.fm Page 26 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
Makes about 2 quarts.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS**. Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note:

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
(1-800-688-1120)

Appendix

How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

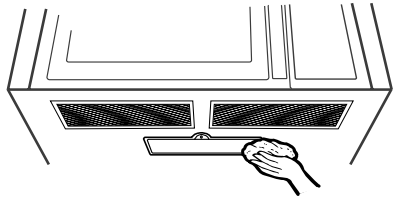
Door Surface

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often.

Use a solution of warm water and detergent.

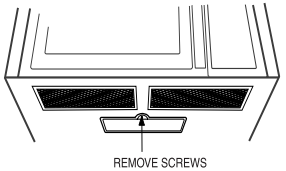


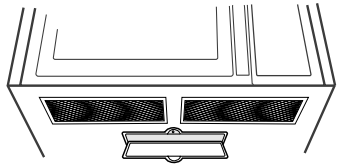
Light Bulb Replacement

Cooktop Light

Replace the burned-out bulb with a 20-watt halogen bulb.

1. To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the screw at the front of the light cover and lower the cover.
3. Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Put in new bulb.
4. Replace the light cover and screw. Connect electrical power to the oven.

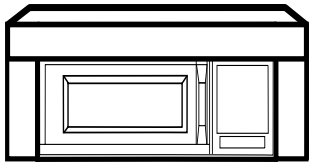


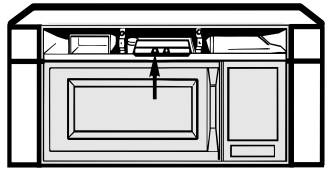


Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 20-watt halogen bulb.

1. To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the top grille by taking out the 2 screws(on the front outer case. See page 29 for Removing Charcoal Filter) that hold it in place.
3. Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing. Remove the housing and bulb.
4. Insert new bulb. Replace the light housing and screw.
5. Replace the top grille and 2 screws, Connect electrical power to the oven.





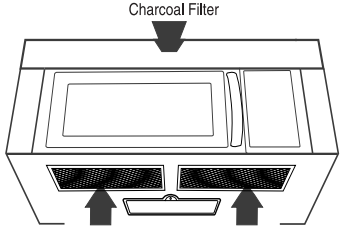
UMV2186AA.fm Page 29 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

Exhaust Feature

The Vent Fan

The exhaust fan has 2 metal reusable grease filters.

A charcoal filter can be used for removing smoke and odors in case the fan is not vented outside.



Reusable Grease Filters

Reusable Grease Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filters must ALWAYS be in place when the vent fan is used. The grease filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide it to the left using the tab. Pull filter down and out.

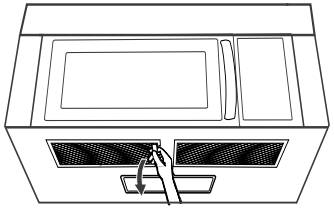
To clean the grease filters, soak and then swish them around in hot water and detergent.

Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let them dry before replacing.

To replace, slide the filters in the frame slot on the left of the opening. Pull up and to the right to lock into place.



Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.

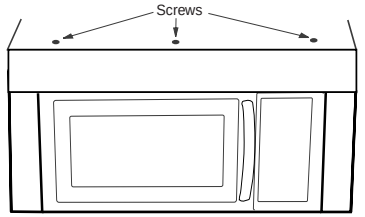
If the oven is installed on the wall (or cabinet) and not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on hood usage).

Removing Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

Remove the top grille by removing the 3 screws that hold it in place. Slide the filter towards the front of the oven and remove it.

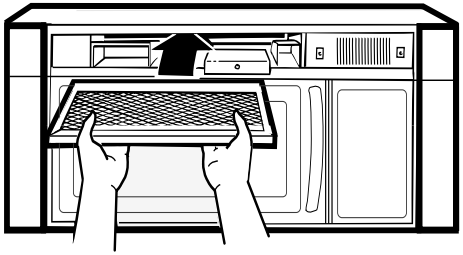


Remove 3 grille screws to remove the grill

Appendix

Installing Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.



Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 3 screws.

If you have a problem you cannot solve, please call our service line: 1-800-688-1120

Specifications

Model Number	UMV2186AAB/W/S
Oven Cavity	1.9 cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1650 Watts
Power Output	1100 Watts
Oven Cavity Dimensions	$22^{1/16}$"(W) X $10^{9/32}$"(H) X $14^{9/16}$"(D)
Outside Dimensions	$35^{7/8}$"(W) X $15^{15/16}$"(H) X $15^{1/4}$"(D)
Shipping Dimensions	$40^{5/32}$"(W) X $19^{15/16}$"(H) X $19^{13/32}$"(D)
Net/Gross Weight	75/82.5 lbs

Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, and trip charge if required.

- Magnetron, touch pad and microprocessor.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the U.S.A. or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Customer Assistance at 1-800-688-1120 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-688-1120.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a.Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

UMV2186AA.fm Page 32 Thursday, May 26, 2005 9:55 AM

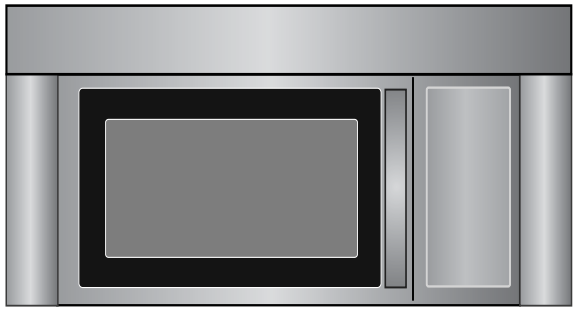
Printed in Malaysia

UMV2186AA-FR.fm Page 1 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Four à micro-ondes

Manuel d’utilisation

UMV2186AA



Référence : 8112P278-60
N° formulaire :
Code n° : DE68-03114B

UMV2186AA-FR.fm Page 2 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER une EXPOSITION à l'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE :

(a) Ne faites jamais fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.
(b) Ne placez jamais un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.
(c) Ne mettez pas le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
  1) la porte (tordue ou cabossée),
  2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
  3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du four, observez strictement les consignes de sécurité fournies. Ne tentez jamais de réparer le four par vous-même, afin d'éviter tout risque de choc électrique dû aux hautes tensions contenues dans l'appareil. Si une réparation est nécessaire, appelez le1-800-688-1120 (Etats-Unis et Canada) pour connaître le nom d'un centre de services agréé près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité fournies, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes :

- Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et observez les consignes spécifiques, dans la section " **Précautions de sécurité pour éviter une exposition à l'énergie micro-ondes excessive**" de cette page.
- L'appareil doit être mis à la terre. Branchez l'appareil uniquement sur des prises correctement mises à la terre. Consultez la section " **Instructions importantes de mise a la terre**" de la page 4 du présent manuel.
- Installez ou positionnez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains aliments (œufs entiers ou aliments placés dans un récipient fermé) peuvent exploser si vous les chauffez dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le présent manuel. N'utilisez jamais de vapeurs chimiques ou de produits corrosifs dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une surveillance étroite en cas d'utilisation de l'appareil par un enfant.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été lui-même endommagé ou s'il est tombé.
- Toute opération de maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
- Ne couvrez et ne bloquez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

UMV2186AA-FR.fm Page 3 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Remarques importantes de sécurité, suite

- Ne stockez pas l'appareil en extérieur. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliment collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et diminuer l'efficacité du four.
- Lors du nettoyage de la porte et du four, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs, que vous appliquerez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- N'immergez jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
- Conservez le cordon d'alimentation à distance de toute surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
  a. Ne laissez pas cuire les aliments trop longtemps. Surveillez attentivement l'appareil s'il contient du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles.
  b. Retirez les liens de fermeture des sachets de cuisson en plastique avant de les placer dans le four.
  c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur). Le feu risque de s'étendre si vous ouvrez la porte.
  d. N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de stockage. Ne laissez pas des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne préchauffez et ne mettez jamais en marche le four lorsque celui-ci est vide.
- Ne faites rien cuire sans utiliser le plateau en verre placé dans le four. Les aliments ne peuvent être cuits correctement sans ce plateau.
- Ne décongelez pas des boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Le contenant pourrait se briser.
- Les plats et récipients dans lesquels sont placés les éléments peuvent chauffer lors de la cuisson. Manipulez-les avec précaution.
- Lorsque vous ôtez le couvercle d'un contenant sortant du four, faites attention à ne pas vous faire brûler par la vapeur, au visage ou aux mains.
- Retirez le couvercle des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Une fois le petit pot réchauffé, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.
- N'utilisez pas d'autres appareils de cuisson ou de chauffage en dessous de cet appareil.
- N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de tout ou partie d'un appareil de cuisson ou de chauffage.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne stockez rien directement sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ce four plus grand que la normale est conçu pour être utilisé sur des surfaces de 91,44 cm maximum. Il peut être installé avec des équipements de cuisine au gaz et électriques.
- Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four. EN CONSEQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQUE VOUS DEPLACEZ LE RECIPIENT OU LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.

Pour minimiser les risques de blessure :

1. Ne faites jamais trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. N'utilisez pas des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.

VEUILLEZ CCONSERVER CES INSTRUCTIONS

UMV2186AA-FR.fm Page 4 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE à LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Branchez le cordon d'alimentation à fiche tripolaire à une prise secteur standard 115-120 V, 60 Hz, correctement mise à la terre. Le four doit être le seul appareil électrique branché sur ce circuit.

AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner des risques de choc électrique. Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil soit correctement raccordé à la terre.

N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise secteur à proximité de l'appareil, par un électricien qualifié ou un technicien.

AVERTISSEMENT

En aucune circonstance vous ne pouvez couper ou retirer la troisième fiche (masse) de la prise du cordon d'alimentation.

REMARQUE

Branchez le four uniquement sur un circuit d'au moins 20 A ou sur une ligne spécialisée.

VENTILATEUR

Le ventilateur se met en route automatiquement dans certains cas(voir page 17).Veillez à éviter le départ ou la propagation accidentels de feu lorsque le ventilateur fonctionne.

- En cas de feu de friture sur les éléments de surface sous le four à micro-ondes, éteignez les flammes du récipient sur l'élément de surface en couvrant totalement le récipient à l'aide d'un couvercle, d'une tôle ou d'un plateau.
- Ne laissez pas les éléments de surfaces sans surveillance sous le four à micro-ondes lorsque celui-ci est réglé à une température très élevée. Les débordements provoquent l'apparition de fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Afin de limiter le fonctionnement automatique du ventilateur, servez-vous de plats de la taille adéquate et n'utilisez une chaleur élevée sur les éléments de surface uniquement lorsque c'est nécessaire.
- Nettoyez la hotte de ventilation régulièrement. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le filtre de la hotte.
- Lorsque de la nouriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager le filtre.

VEUILLEZ CCONSERVER ces INSTRUCTIONS

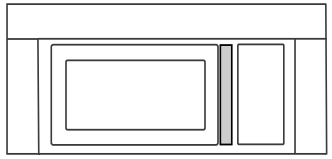
Table des matière

Sécurité 2
Table des matière 5
Votre nouveau four à micro-ondes 5
Vérification des éléments du four 5
Installation du four 6
Boutons du panneau de commande 7
Fonctionnement 8
Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage 8
Utilisation de la fonction Option 8
Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids) 9
Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson 9
Sélection de l'option AM/PM de l'horloge 9
Réglage de l'horaire d'été 9
Réglage des signaux sonores 10
Activation du verrouillage enfant 10
Configuration et utilisation du bouton Custom (Personnalisée) 11
Utilisation du minuteur de cuisson 11
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) 11
Utilisation du bouton Help (Aide) 11
Utilisation du bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) Bouton 11
Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur) 12
Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur) 12
Utilisation du bouton Auto Defrosting (Décongélation automatique) 12
Utilisation du bouton Rapid Defrosting (Décongélation rapide) 12
Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant) 13
Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant) 14
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack) 15
Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance 16
Cuisson à plusieurs étapes 17
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins) 17
Activation/Désactivation du plateau tournant 17
Réglage de l'éclairage sur Lumière intense/Nuit/Arrêt 17
Fonctionnement du ventilateur (3 vitesses) 17
Réglage de l'éclairage nuit automatique 18
Réglage de la durée de ventilation automatique 18
Utilisation de la métal clayette dans un four à micro-ondes 19
Instructions de cuisson 20
Ustensiles de cuisine 20
Test des ustensiles 20
Techniques de cuisson 21
Conseils généraux 21
Cuisson par capteur automatique 22
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur 22
Important 22
Guide de cuisson 25
Recettes 27
Annexe 29
Guide de dépannage 29
Entretien et nettoyage 29
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil 30
Remplacement de l'ampoule 30
Fonction d'évacuation 31
Caractéristiques 32
Garantie 33

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez que toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.



Four à micro-ondes

carte d'inscription

manuel d'utilisation

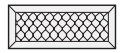
instructions d'installation

grille supérieure

grille pour paroi

plateau en verre

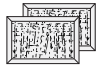
anneau de guidage du plateau



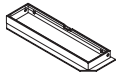
filtre à charbon
(Référence : DE63-00367D)

kit - matériel
(Référence : DE92-90505E)

clayette
(Référence : DE97-00369A)



filtres à graisse
(Référence : DE63-00196A)



adaptateur d'évacuation
(Référence : DE92-90242A)

UMV2186AA-FR.fm Page 6 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

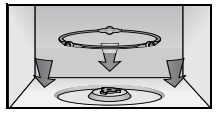
Installation du four

1 Branchez le cordon d'alimentation à une prise de mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera :
ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.

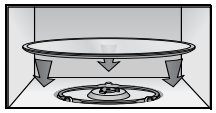
2 Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.

3 Nettoyez l'intérieur du four l'aide d'un chiffon humide.

4 Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.

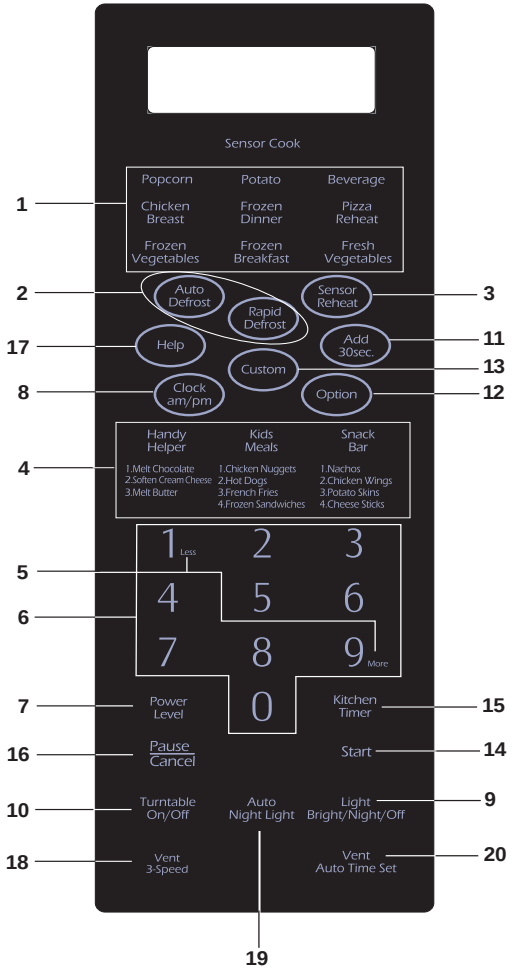


5 Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



Votre nouveau four à micro-ondes

Boutons du panneau de commande



1. **Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)** **p.12**
   Paramètres de réglage du capteur pour la cuisson de plats traditionnels.
2. **Auto Defrost (Décongélation automatique), Rapid Defrost (Décongélation rapide)** **p.12**
   Permet de définir le poids des aliments à décongeler.
3. **Sensor Reheat (Préchauffage par capteur)** **p.12**
   Paramètres de réglage du capteur pour la Préchauffage de plats traditionnels.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Assistant, Menus enfant, Snack)** **p.13**
   Permet de sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More/Less (Plus/Moins)** **p.17**
   Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
6. **Pavé numérique**
   Permet d'entrer le temps de cuisson ou la quantité d'aliment et de sélectionner le niveau d'intensité (autre qu'intensité élevée).
7. **Niveau de puissance** **p.15**
   Appuyez sur ce bouton pour définir un niveau de puissance autre que la puissance Maximum..
8. **Clock am/pm (Option AM/PM de l'horloge)** **p.9**
   Permet de régler l'heure
9. **Bouton Light Bright/Night/Off (Lumière intense/Nuit/Off)** **p.17**
10. **Bouton On/Off (Marche/Arrêt) du plateau tournant** **p.17**
11. **Add 30sec. (Ajouter 30 secondes)** **p.11**
    Appuyez une fois sur ce bouton pour ajouter 30 secondes de cuisson en puissance Maximum.
12. **Option** **p.8**
    Appuyez sur ce bouton pour définir une fonction hors cuisson.
13. **Custom (Personnalisée)** **p.11**
    Appuyez deux fois pour programmer votre recette favorite.
    Appuyez une fois pour cuisiner cette recette.
14. **Start (Départ)**
    Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson.
15. **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** **p.11**
    Permet de configurer la minuterie de cuisson.
16. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** **p.11**
    Appuyez sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
17. **Help (Aide)** **p.11**
    Appuyez sur ce bouton pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
18. **3 vitesses (Fonctionnement du ventilateur)** **p.17**
19. **Auto Night Light (Eclairage nuit automatique)** **p.18**
    Appuyez sur ce bouton pour régler la minuterie de nuit.
20. **Vent Auto Time Set (Durée de ventilation automatique)** **p.18**
    Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10, 30 minutes).

UMV2186AA-FR.fm Page 8 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'écran affiche le message suivant: **ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

1 Appuyez sur le bouton **Option** immédiatement après avoir branché le four à micro-ondes. L'afficheur indique le message suivant:
PRESSEZ SUR 1-6 POUR CHOISIR LES OPTIONS VARIEES

2 Appuyez sur le bouton **1**. L'afficheur indique le message suivant:
CHOIX DE LANGUE APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION

3 Appuyez sur le bouton **Option**. L'afficheur indique le message suivant:
ANGLAIS PRESSEZ DEPART

4 Appuyez plusieurs fois sur **Option** pour sélectionner la langue de votre choix:
- ENGLISH
- FRNCAIS (FRANCAIS)
- ESPAGNL (ESPAGNOL)

Si vous appuyez de nouveau sur **Option**, les différents paramètres défilent dans l'ordre suivant:
ENGLISH, FRENCH (FRANCAIS), SPANISH (ESPAGNOL)

5 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Utilisation de la fonction Option

Vous pouvez personnaliser votre four à micro-ondes afin de l'adapter à vos besoins personnels. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Option** pour définir les options de votre choix. Pour plus de facilité, toutes les options disponibles sont résumées dans le tableau suivant :

Options My Choice (Mes préférences)	Description	Fonctionnement
Choix de la langue	Les options de langue sont l'anglais, le français et l'espagnol.	Appuyez sur **Option**, **1** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.
Affichage du poids	Le poids peut être affiché en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur **Option**, **2** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.
Rappel du signal sonore de rappel de fin de cuisson	L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur **Option**, **3** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.
Réglage de l'horaire d'été	Vous pouvez avancer l'horloge d'une heure pour respecter l'horaire d'été/hiver, sans avoir à réinitialiser l'horloge.	Appuyez sur **Option**, **4** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.
Signaux sonores	Vous pouvez activer et désactiver les signaux sonores.	Appuyez sur **Option**, **5** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.
Sécurité enfant	Cette fonction empêche un enfant sans surveillance d'utiliser le four.	Appuyez sur **Option**, **6** et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur **Option**. Pour confirmer votre choix, appuyez sur **Start (Départ)**.

En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser ces options.

Fonctionnement

Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)

Vous avez le choix entre l'affichage en livres (LBS) ou en kilogrammes (KG).

1. Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **2**.
   L'écran indique: **LBS OU KG APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
2. Appuyez sur le bouton **Option**.
   L'écran indique: **LBS**
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Option** pour sélectionner l'unité de mesure de votre choix.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson

L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.

1. Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **3**.
   L'afficheur indique: **SIGNAL CONFIRME OUI-NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
2. Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
   L'afficheur indique: **OUI**
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
   L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
   Pour désactiver le rappel du signal sonore de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Sélection de l'option AM/PM de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
   L'afficheur indique le message suivant: **CHOISIR AM/PM**
2. Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure.
   Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure.
   Par exemple, s'il est 5h00, entrez 5,0,0.
   L'afficheur indique le message suivant: **500**
4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)**. Deux points (:) apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.

   En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge.

   *Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.*

Réglage de l'horaire d'été

1. Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **4**.
   L'afficheur indique le message suivant: **L'HEURE OUI/NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
2. Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
   Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
   L'horloge est avancée d'une heure.
   Si vous sélectionnez NON, l'horloge recule d'une heure.

Si l'horloge est réglée sur l'horaire standard, cette fonction permet de changer d'heure sans avoir à réinitialiser l'horloge. Sur la majorité du territoire américain, l'horaire d'été commence à 2h00 le premier dimanche du mois d'avril et se termine à 2h00 le dernier dimanche du mois d'octobre.

UMV2186AA-FR.fm Page 10 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Réglage des signaux sonores

1. Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **5**.
   SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD (SIGNAL SONORE ACTIF/INACTIF PRESSEZ TOUCHE OPTION) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
   Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ).**

Activation du verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller votre four à micro-ondes lorsque des enfants sans surveillance sont à sa portée.

1. Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **6**.
   L'afficheur indique le message suivant: **VERROUILLAGE POUR ENFANTS OUI/NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
2. Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
   Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
   Vous ne pouvez alors plus utiliser le four, à moins de le déverrouiller.
   Pour ce faire, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

UMV2186AA-FR.fm Page 11 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Configuration et utilisation du bouton Custom (Personnalisée)

Le bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée) permet de mémoriser la puissance et le temps de cuisson pour un plat spécifique.

Programmation du bouton Custom (Personnalisée).

1. Appuyez sur le bouton **Custom (Personnalisée)**. Appuyez deux fois dessus pour supprimer la configuration précédente.
   L'écran indique: **ENTREZ TEMPS DE CUISSON ET PUISSANCE**
2. Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson défini.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** et utilisez le **pavé numérique** pour entrer le niveau de puissance souhaité. L'écran affiche le niveau de puissance que vous avez défini. Vous avez le choix entre les niveaux de puissance 0 à 9.

1 = Chaud	6 = Ebullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum

4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Custom (Personnalisée)**. L'afficheur indique le message "REGLAGE MIS EN MEMOIRE".

Utilisation du bouton Custom (Personnalisée)

Appuyez sur le bouton **Custom (Personnalisée)**, puis sur **Start (Départ)**. Vous pouvez vérifier le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Utilisez le **pavé numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
2. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
3. Le temps est décompté à l'écran et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.
4. Pour annuler le minuteur: Appuyez deux fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler).**

Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson: appuyez une fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**. Pour relancer la cuisson, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annulez les instructions et revenez à l'affichage de l'horloge: appuyez deux fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour annuler les instructions que vous venez de saisir : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.
- Pour annuler le minuteur: appuyez une fois sur le bouton **Pause/ Cancel (Pause/Annuler)**.

Utilisation du bouton Help (Aide)

Vous avez la possibilité d'afficher des instructions très utiles pour de nombreuses opérations du four.

1. Lorsque vous avez besoin d'informations et de conseils, appuyez sur le bouton **Help (Aide)**, puis sur le bouton pour lequel vous souhaitez obtenir des informations. Les informations d'aide sont disponibles dans trois langues différentes (anglais, français et espagnol).

Utilisation du bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) Bouton

Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes de 30 secondes, à la puissance Maximum.

1. Appuyez sur le bouton **Add 30sec.** (Ajouter 30 secondes) une fois pour chaque tranche de 30 secondes supplémentaire de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour obtenir une minute de cuisson.
   Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.
2. *Chaque pression sur le bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) ajoute 30 secondes au décompte de temp.*

UMV2186AA-FR.fm Page 12 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments.

1 Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (**Patate**, par exemple).
L'cran affiche **Patate** et le four lance la cuisson automatiquement.

Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sachet, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, vous pouvez utiliser les boutons **More/Less (Plus/Moins)**. Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

- ***Reportez-vous à la page 23, Guide de cuisson par capteur.***

Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous pouvez facilement réchauffez les restes et les plats précuisinés. En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits. Les repas et les plats en sauce doivent être stockés à la température du réfrigérateur. Pour utiliser la fonction de réchauffage par capteur:

1 Appuyez sur le bouton Sensor Reheat (Rchauffage capteur). **PLATE OF FOOD 1 SERVING (Repas 1 portion)** s'affiche l'cran.
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sensor Reheat (Rchauffage capteur)** pour slectionner l'lment de votre choi.

ASSIETE DE NOURRITURE

COCOTTE

RECHAUFFER DE PATES

2 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, utilisez les boutons ***More/Less (Plus/Moins)***. Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations sur les boutons More/Less (Plus/moins). Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton ***Clock (Horloge)***.
Les boutons ***More/Less (Plus/Moins)*** ne peuvent pas tre utiliss avec la fonction Beverage (Boisson).

- ***Reportez-vous à la page 24, Guide de réchauffage par capteur.***

Utilisation du bouton Auto Defrosting (Décongélation automatique)

Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur poids ; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation, la puissance et le temps de repo.

1 Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
L'écran indique : **0.2 LB** (ou "0,1 Kg" si vous avez choisi les mesures du système métrique).

2 Pour déterminer le poids des aliments à décongeler, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Enter 0.5 lb (Entrez 225 g) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez deux fois sur le bouton Auto Defrost (Décongélation automatique). Les pressions répétées permettent d'augmenter le poids par incrément de 0,5 lb (entre 0,5 lb et 6 lbs). Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids souhaité. Le four calcule le temps de décongélation et démarre automatiquement.
Une fois que ou il émet un signal sonore deux fois durant la décongélation, tandis que l'écran affiche le message **RETOURNEZ LA NOURRITURE**.

3 Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.

4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation, même si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message **TURN THE FOOD OVER (Retournez les aliments)** est affiché.

Utilisation du bouton Rapid Defrosting (Décongélation rapide)

La fonction de décongélation rapide s'active automatiquement lorsque le poids des plats à décongeler est inférieur à 450 g.

1 Appuyez sur le bouton **Rapid Defrost (Décongélation rapide)**.
L'écran indique : **3:00**
Le four démarre automatiquement.
Une fois que ou il émet un signal sonore deux fois durant la décongélation, tandis que l'écran affiche le message **RETOURNEZ LA NOURRITURE**.

2 Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.

3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation, même si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message **TURN THE FOOD OVER (Retournez les aliments)** est affiché.

- ***Reportez-vous à la page 24, Rapide et Automatique(450 g uniquement) guide de décongélation .***

UMV2186AA-FR.fm Page 13 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)

1 Appuyez sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche **FONDRE CHOCOLAT 1TASSE BRISURES**.
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous).

2 Utilisez le **bouton1**ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1**est disponible pour les plats de fromage à tartiner ramolli et de chocolat fondu (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous pour connaître les portions).

3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau assistant

Elément	Poids	Commentaires
Chocolat fondu	1 tasse de copeaux de chocolat ou 1 carré	• Placez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un plat utilisable au four à micro-ondes. • Lorsque le four émet un bip, remuez le chocolat et redémarrez le four. • Remuez et laissez reposer 1 minute.
Fromage à tartiner ramolli	Paquet de 225 g	• Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes. • Coupez le en deux dans le sens de la hauteur. • Laissez reposer 2 minutes.
Beurre fondu	1 plaquette 2 plaquettes	• Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes. • Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur. • Recouvrez-les de papier paraffiné. • Laissez reposer 2 minutes, puis mélangez.

UMV2186AA-FR.fm Page 14 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)

1 Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer.
L'écran indique: **CROQUETTES DE POULET**
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).

2 Utilisez le **bouton1**ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).

3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau menus enfant

Elément	Poids	Commentaires
Nuggets de poulet (surgelé)	1 portion 2 portions	• Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les nuggets dessus, en étoile. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. **Remarque:** Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments. Appuyez sur le bouton MORE si les nuggets de poulet ne sont pas assez chauds.
Hot Dog et petits pains	2 hot dogs 4 hot dogs	• Piquez les saucisses à hot dogs et placez-les sur une assiette. • Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. **Remarque:** Pour obtenir une texture idéale, les petits pains doivent être placés dans le four au moment du bip.
Frites (surgelé)	1 portion 2 portions	• Disposez deux feuilles d'essuie-tout dans un plat utilisable au four à micro-ondes. • Placez les frites sur les feuilles. Evitez de surcharger le plat. • Après la cuisson, séchez à l'aide d'un essuie-tout propre. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. **Remarque:** Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments.
Sandwich surgelé (dans son sachet croustilleur) *Paquet de 250 g*	1 sandwich 2 sandwiches	• Placez le sandwich surgelé dans le "sachet croustilleur" fourni à cet effet. • Placez-le sur une assiette utilisable au four à micro-ondes. • Retirez-le du "sachet croustilleur". • Laissez reposer 2 minute après la cuisson. **Remarque:** Pour des sandwiches de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.

UMV2186AA-FR.fm Page 15 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

1 Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer.
L'écran indique: **NACHOS 1 PORTION**
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).

2 Appuyez sur le **bouton 1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1** est disponible pour les Nachos.
(reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).

3 Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

Tableau des snacks

Elément	Poids	Commentaires
Nachos	1 portion	• Placez les tortilla chips sur un plat, sans les faire dépasser • Répartissez le fromage sur les chips • Ingrédients - 2 tasses de tortilla chips - 1/3 tasse de fromage râpé
Ailerons de poulet	140-170 g 200g	• Utilisez des ailerons de poulets frais précuits. • Placez les ailerons de poulet en étoile sur un plat et • Recouvrez-les de papier paraffiné. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en quatre morceaux égaux. Evidez la pomme de terre en laissant environ 5 mm de chair sur la pelure. • Placez les pelures en étoile sur le plat. • Saupoudrez de bacon, d'oignons et de fromage. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson.
Bâtonnets de fromage	5-7 pcs 8-10 pcs	• Placez les bâtonnets en étoile sur un plat. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson. **Remarque:** Il existe plusieurs taille de bâtonnets de fromage. Pour des nuggets au fromage de plus petite taille, appuyez sur le bouton LESS pour réduire le temps de cuisson. Pour des nuggets au fromage de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.

UMV2186AA-FR.fm Page 16 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance

Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifique. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

Cuisson à une étape

Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de définir le temps de cuisson. Le niveau de puissance est automatiquement défini sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

1 Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes.

Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.

2 Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis servez-vous du pavé numérique pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux de puissance disponibles:

1 = Chaud	6 = Ebullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum

L'écran indique: **PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE L'ETAPE SUIVANTE**.

3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, puis entrez de nouveau toutes les instructions.

Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

UMV2186AA-FR.fm Page 17 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Cuisson à plusieurs étapes

1 Observez les étapes 1 et 2 de la section “Cuisson à une étape”, à la page précédente.
PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (Pressez Départ ou entrez temps de cuisson de l’étape suivante) s’affiche à l’écran**.**

*Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** avant d’entrer les instructions de la deuxième étape.*

*Pour définir le niveau de puissance sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.*

2 Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.

3 Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
L’écran affiche le niveau de puissance sélectionné et le message suivant **PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE L’ETAPE SUIVANTE**

4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson ou répétez les étapes 2 et 3 pour définir le temps de cuisson et le niveau de puissance de la troisième étape de cuisson.
Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Start (Départ)**.

Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d’ajuster les temps de cuisson prédéfinis.
Ils fonctionnent uniquement dans les modes suivants: **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur)(excepté boisson), Add 30sec(Ajouter 30 secondes), Custom Cook (Cuisson personnalisée), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson), Handy Helper (Assistant), Kids Meals (Menus enfant), Snack Bar (Casse-croûte) et Time Cook (Cuisson avec minuterie)**.
Utilisez les boutons More/Less (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l’une des procédures suivantes.

1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d’une procédure de cuisson automatique: appuyez sur le bouton **More (Plus)**(9).

2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d’une procédure de cuisson automatique: Appuyez sur le bouton **Less (Moins)**(1).

Activation/Désactivation du plateau tournant

Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant.

Vous pouvez toutefois l’enlever lors de l’utilisation de grandes assiettes.

Appuyez sur le bouton **Turntable On/Off (Plateau tournant Oui/Non)** afin de régler le fonctionnement du plateau.

Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s’il a trop chauffé.

Pendant et après la cuisson, portez des gants de protection lorsque vous touchez le plateau.

Réglage de l’éclairage sur Lumière intense/Nuit/Arrêt

Appuyez sur le bouton **Light Bright / Night /Off (**Lumière intense/Nuit/Arrêt) pour régler la lumière ou l’éteindre.
Appuyez sur Light Bright / Night /Off (Lumière intense/Nuit/Arrêt) **une fois** pour allumer l’éclairage, **deux fois** pour allumer l’éclairage de nuit et **trois fois** pour éteindre l’éclairage.

Fonctionnement du ventilateur (3 vitesses)

Le ventilateur élimine la vapeur d’eau et les autres vapeurs émanant de la cuisson

Appuyez sur le bouton **Vent Fan 3 speed (Ventilateur 3 vitesses) une fois** pour une vitesse de ventilateur **High (Elevée), deux fois** pour une vitesse **Medium (Moyenne), trois fois** pour une vitesse **Low (Faible)** ou **quatre fois** pour éteindre le ventilateur.

Remarque:

Grâce au ventilateur, le four est protégé de l’excédent de chaleur provenant de la zone de cuisson. Il se met automatiquement en route en fonction de la chaleur.

Si vous allumez le ventilateur, il est ensuite impossible de l’éteindre. Il s’arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant plus de 30 minutes une fois les commandes de la zone de cuisson et du four à micro-ondes désactivées.

UMV2186AA-FR.fm Page 18 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Réglage de l’éclairage nuit automatique

Vous pouvez programmer l’activation/la désactivation de l’éclairage de nuit automatique (Auto Night Light).

1. Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.
   ENTER ON TIME (Entrer heure de mise sous tension) s’affiche l’écran**.**
   Entrez l’heure d’activation de l’éclairage.
2. Sélectionnez AM ou PM (matin ou après-midi) en appuyant sur le bouton **CLOCK AM/PM (Option AM/PM de l’horloge)**.
3. Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.
   L’afficheur indique le message suivant: **ENTRER HEURE DE MISE HORS TENSION**
   Entrez l’heure de désactivation de l’éclairage.
4. Sélectionnez AM ou PM (matin ou après-midi) en appuyant sur le bouton **CLOCK AM/PM (Option AM/PM de l’horloge)**.
5. Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.

Remarque:

Pour passer en revue les paramètres d’éclairage de nuit, appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.
Pour désactiver l’éclairage de **nuit**, appuyez sur **0** après avoir sélectionné **Auto Night Light**.

Réglage de la durée de ventilation automatique

1. Appuyez sur le bouton **Vent (3 Speed) (Ventilateur (3 vitesses))** pour sélectionner la vitesse du ventilateur.
2. Appuyez sur le bouton **Vent Auto Time Set** (Durée de ventilation automatique).

   L’afficheur indique le message suivant: **APRES 1 MINUTE VENTILATEUR ARRET**

   Les plages de réglage sont 1, 3, 5, 10 et 30 minutes.

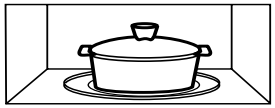
   Une fois la durée définie, le ventilateur s’arrête automatiquement.

UMV2186AA-FR.fm Page 19 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

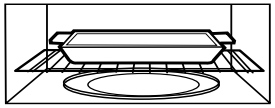
Utilisation de la Métal clayette dans un four à micro-ondes

- Veillez à ce que la clayette soit correctement positionnée dans la four afin d'éviter l'apparition d'arcs électriques.
- Ne placez pas de plats à gratin utilisables au four à micro-onde sur la clayette. Elle pourrait surchauffer.
- Ne placez pas la clayette sur la paroi inférieure du four. Cela pourrait endommager le four.
- Revêtez des gants de protection lorsque vous manipulez la clayette: elle peut être brulante.
- Ne vous servez pas de la métal clayette pour cuire du pop-corn.

La cuisson par micro-ondes est plus efficace lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la clayette au niveau le plus bas.

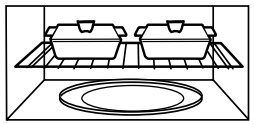


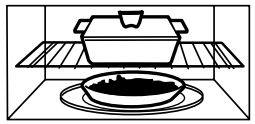
Pour une cuisson optimale



Mauvaise cuisson

Grâce à la clayette, réchauffez plusieurs plats en une fois.





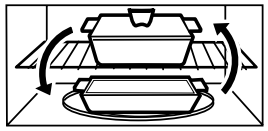
Réchauffez vos plats sur deux niveaux

Clayette et Réchauffage

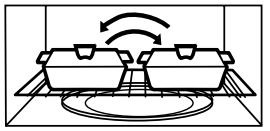
Pour réchauffer sur deux niveaux ou deux plats au niveau inférieur :

1 Multipliez le temps de réchauffage par 1½.

2 Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.



Changez les plats de place après la moitié du temps.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** — à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Plats à gratin utilisables au four à micro-ondes** — à utiliser pour faire dorer l'extérieur d'aliments de petite taille (steaks, côtelettes ou crêpes). Observez les instructions fournies avec le plat.
- **Film plastique utilisable en four à micro-ondes** — à utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et éviter de placer le film directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** — à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** — à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture ; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** — à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** — utilisez uniquement les thermomètres classés " Utilisable en four à micro-ondes" et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** — utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées.Les feuilles ne doivent pas faire plus de 5 cm de long et 2,5 cm de large. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** — utilisez uniquement les récipients classés "Utilisable en four à micro-ondes". Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** — utilisez uniquement les modèles classés "Utilisable en four à micro-ondes". Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** — à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

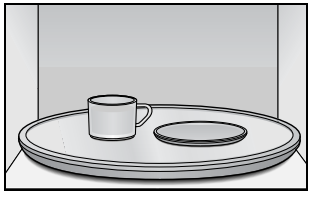
Utilisation déconseillée

- **Bocaux et bouteilles en verre** — le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier** — ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** — ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Récipients plastiques et emballages alimentaires** — les emballages alimentaires (margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** — ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test:

1 Remplissez d'eau une tasse graduée et placez-la dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



2 Appuyez une fois sur le bouton **Add 30sec.(Ajouter 30 secondes)** pour les chauffer pendant 30 secondes à la puissance maximum.

L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

UMV2186AA-FR.fm Page 21 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instructions de cuisson

Techniques de cuisson

Mélange
Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement. Vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

Disposition
Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

Protection
Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

Rotation
Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

Temps de pause
Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot pour bébés, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

Humidification
L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

Ventilation
Après avoir couvert un plat d'un film plastique, retirez-le en retournant l'un des coins afin de laisser s'échapper la vapeur excessive. Veillez à aérer le film loin de vos mains et de votre visage. L'aérer face à vous pourrait provoquer des brûlures sur vos mains et votre visage.

Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé d'effectuer une friture en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture d'un beignet fourré sera plus chaude que le beignet lui-même. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

UMV2186AA-FR.fm Page 22 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instructions de cuisson

Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- De l'humidité est générée lors de la cuisson d'aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois: ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Utilisez ce bouton pour adapter la cuisson à votre goût.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des récipients et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au récipient choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au récipient, utilisez un film plastique.
- Remplissez le récipient de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.

Important

- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- Evitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Essuyez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Pop-corn	85 à 110 g 1 paquet	Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Pommes de terre	1 à 6.Pommes de terre	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer de 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Beverage (Boisson)	230 g	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Plat surgelé	230 à 400 g	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Réchauffage pizza	1 à 3 parts	Placez 1 à 3 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton More (Plus) afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.
Légumes surgelés	Pour 1 à 4 personnes.	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Blancs de poulet	230 à 460 g	Placez les blancs de poulet sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et couvrez avec du papier paraffiné. Définissez la température de cuisson interne sur 76,6 °C.
Petit déjeuner surgelé	115 à 230 g	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez cette procédure pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Remarques:

Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments.

Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Instructions de cuisson

Guide de réchauffage par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors du réchauffage par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Assiete de nourriture	1 portion (1assiette).	Utilisez uniquement des aliments pré-cuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. • Ingrédients - 85 à 115 g de viande ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)
Cocotte **Rechauffer de pates**	1 à 4 portions.	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. • Ingrédients - Plats préparés à réchauffer - Spaghetti et ravioli en conserves

Rapide(450 g uniquement) guide de décongélation.

Suivez les instructions de la fonction Auto Defrost (décongélation immédiate) lorsque vous décongelez différents types d'aliments. La quantité recommandée est de 500g seulement.

Guide de décongélation automatique

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité Quantité	Procédure
Rôti de bœuf ou de porc	1,2 à 2,8 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 10 à 10 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

Remarques:

Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées ; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne procédez pas à la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit décongelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

UMV2186AA-FR.fm Page 25 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Guide de cuisson

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf Sans os Jusqu'à 700 g (4 livres).	**Temps de cuisson:** 15 à 25 min./kg pour 62,7° C – Saignant 18 à 27 min./kg pour 71,1° C – A point 20 à 31 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit **Niveau de puissance:** Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc Sans ou avec os (intérieur) Jusqu'à 700 g (4 livres).	**Temps de cuisson:** 24 à 33 min./kg pour 76,6° C – Bien cuit **Niveau de puissance:** Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

- Attendez-vous à une élévation 10°F de la témperature pendant le temps debout..

Plat	Retirer du four	Aprés un temps de repos (10 min.)
Buf Saignant A point Bien cuit	57,2°C 65,5°C 71,1°C	62,7°C 71,1°C 76,6°C
Porc A point Bien cuit	65,5°C 71,1°C	71,1°C 76,6°C
Volaille Très cuit Peu cuit	76,6°C 71,1°C	82,2°C 76,6°C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 700 g (4 livres).	**Temps de cuisson:** 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré **Niveau de puissance:** Moyenne haute(7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 700 g (2 livres).	**Temps de cuisson:** 13 à 20 min./kg 82,2°C – Très doré 76,6°C – Peu doré **Niveau de puissance:** Moyenne haute(7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

UMV2186AA-FR.fm Page 26 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instructions de cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou un essuie-tout pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/ Niveau de puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute(7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

UMV2186AA-FR.fm Page 27 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Recettes

Ragoût de bœuf à l'orge

700 g (1,5 livre) de bœuf à braiser, découpé en dés 1,5 cm
½ tasse d'oignon émincé
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
30 cl de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 1 cm (environ 1 tasse)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
1 cuillère à café de poivre
1 paquet de petits pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez le bœuf, l'oignon, la farine et la Worcestershire Sauce ; mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le bœuf ne soit plus rouge, en remuant une fois.
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon de bœuf, les carottes, l'orge, le laurier et le poivre. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 1h/1h30 jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient tendres, en mélangeant 2 à 3 fois.
3. Ajoutez les petits pois. Couvrez. Faites cuire à puissance Moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Cassolette de brocoli au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
½ tasse d'oignon haché
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde sèche
1/8 cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé
1 paquet de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de fusilli (225 g, pâtes sèches)

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, faites cuire le beurre et l'oignon à la puissance Maximum pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en mélangeant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre ; mélangez bien. Faites cuire la puissance Maximum pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ébullition du mélange. Ajoutez le lait en mélangeant.
3. Ajoutez le poivron rouge et mélangez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouille et s'épaississe légèrement ; mélangez deux fois. Ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes, mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 4 à 6 minutes jusqu'à cuisson complète, en mélangeant une fois. Mélangez avant de servir.
   Pour 6 personnes.

UMV2186AA-FR.fm Page 28 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instructions de cuisson

Salade de pommes de terre tièdes

900 g (2 livres) de petites pommes de terre rouges, découpées en dés 1,5 cm

4 Tranches de bacon (cru), coupé en morceaux de 1,5 cm

½ tasse d'oignon haché

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de farine

½ cuillère à café de graines de céleri

1/8 cuillère à café de poivre

2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 minutes) ; mélangez deux fois. Egouttez et réservez les pommes de terre pour les faire refroidir légèrement.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire le bacon à la puissance Maximum jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes) ; mélangez une fois. Placez le bacon sur un essuie-tout. Réservez une cuillère à soupe de graisse.
3. Mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez à l'aide d'un film plastique en laissant une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (1½-2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. En mélangeant, ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). En mélangeant, ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à la puissance Maximum jusqu'à ce que le liquide bouille et épaississe légèrement (1 à 2 minutes) ; mélangez une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Mélangez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail émincée

425 g de haricots noirs vidés

400 à 450 g de tomates hachées cuites

35 à 40 cl de bouillon de poulet

200 à 240 g de maïs

115 g de piments verts hachés

1 à 2 cuillères à café de cumin (ou doser suivant votre goût)

1. Placez l'oignon et l'ail dans une casserole d'environ 3 litres. Couvrez. Faites cuire 2 à 4 minutes à la puissance Maximum, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez la moitié des haricots ; écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien.
3. Faites cuire sans couvrir à la puissance Maximum pendant 10 minutes ; mélangez. Baissez la puissance (Moyenne) et laissez cuire pendant 5 minutes. Mélangez avant de servir.
   Environ 2 litres.

UMV2186AA-FR.fm Page 29 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS**. Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque:

Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Entretien et nettoyage

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions,
appelez notre service d'assistance:
(1-800-688-1120)

Annexe

Nettoyage de l’extérieur de l’appareil

N’utilisez pas de détergents contenant de l’ammoniac ou de l’alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L’ammoniac ou l’alcool peuvent endommager l’aspect du four.

Boîtier

Nettoyez l’extérieur du four à l’aide d’un chiffon imbibé de détergent. Rincez, puis séchez. Nettoyez la vitre à l’aide d’un chiffon humide.

Panneau de contrôle et porte

Essuyez à l’aide d’un chiffon humide. Séchez correctement. N’utilisez pas de sprays détergents, ni d’eau savonneuse en grande quantité, ni d’objets abrasifs ou pointus pour nettoyer le panneau. Ces produits pourraient l’endommager. Certains types d’essuie-tout peuvent également griffer le panneau de contrôle.

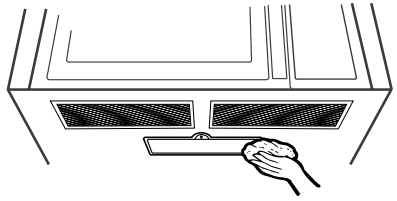
Surface de la porte

Il est important que la zone de la porte en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Appliquez uniquement des détergents doux et non abrasifs à l’aide d’une éponde propre ou d’un chiffon doux. Rincez abondamment.

Arrière

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière qui s’accumulent à l’arrière.

Utilisez une solution à base d’eau chaude et de détergent.

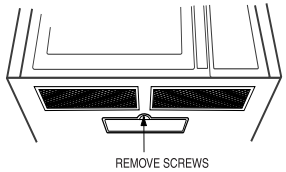


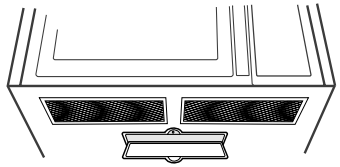
Remplacement de l’ampoule

Eclairage de la zone de cuisson

Remplacez l’ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 20 W.

1. Pour remplacer l’ampoule, mettez d’abord le four hors tension en débranchant le cordon d’alimentation ou en coupant l’alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Otez la vis du capot d’éclairage et abaissez-le.
3. Vérifiez que l’ampoule à changer est froide avant de procéder au remplacement. Une fois le ruban adhésif déchiré, ôtez l’ampoule en la tournant délicatement. Placez une nouvelle ampoule.
4. Remettez le capot de l’éclairage en place et revissez-le. Branchez le cordon d’alimentation du four.

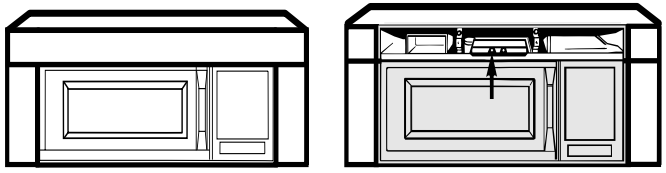




Eclairage du four

Remplacez l’ampoule défectueuse par une ampoule halogène de 20 W.

1. Pour remplacer l’ampoule du four, mettez d’abord le four hors tension en débranchant le cordon d’alimentation ou en coupant l’alimentation au niveau du panneau électrique.
2. Enlevez la grille supérieure en ôtant les deux vis (à l’avant du boîtier extérieur. Reportez-vous à la page 29 pour enlever le filtre à charbon) qui la maintiennent en place.
3. Retirez ensuite la vis située au-dessus de la porte près du centre du four ; cette vis assure la fixation du caisson d’éclairage. Retirez le caisson et l’ampoule.
4. Insérez une nouvelle ampoule. Remettez le caisson d’éclairage en place et revissez-le.
5. Replacez la grille supérieure et les deux vis. Branchez le cordon d’alimentation au four.



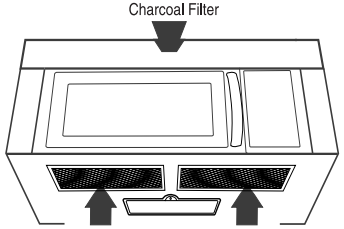
Annexe

Fonction d’évacuation

Ventilateur

Le ventilateur d’évacuation comporte deux filtres à graisse métalliques réutilisables.

Un filtre à charbon peut être utilisé pour évacuer la fumée et les odeurs si le ventilateur n’est pas relié à l’extérieur.



Filtres à graisse réutilisables

Les filtres métalliques piègent la graisse qui s’échappe des aliments dans la zone de cuisson. Ils empêchent également que des aliments enflammés sur la zone de cuisson n’endommagent l’intérieur du four.

C’est la raison pour laquelle, les filtres doivent TOUJOURS être en place lorsque le ventilateur fonctionne. Les filtres à graisse doivent être nettoyés une fois par mois ou au besoin.

Démontage et nettoyage des filtres

Pour l’enlever, faites-le glisser vers la gauche à l’aide de l’onglet. Abaissez le filtre et sortez-le.

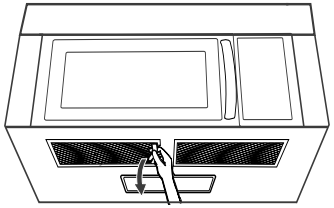
Pour nettoyer les filtres à graisse, trempez-les et nettoyez-les dans de l’eau chaude avec du détergent.

N’utilisez pas d’ammoniaque ni de produits à base d’ammoniaque car ils vont foncer le métal.

Un léger brossage peut permettre d’enlever la saleté incrustée.

Rincez, secouez et laissez sécher avant de remettre en place.

Pour replacer, faites glisser les filtres dans la rainure à gauche de l’ouverture. Tirez vers le haut et vers la droite pour les remettre en place.



Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

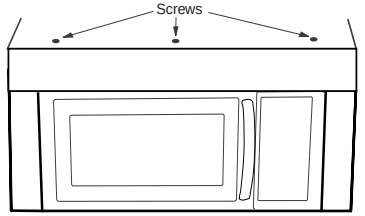
Si le four est installé contre un mur (ou dans un local) et qu’il n’est pas relié à l’extérieur, l’air circule au travers d’un filtre à charbon jetable qui permet de retenir la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu’il est visiblement sale ou décoloré (généralement après 6 à 12 mois, en fonction de la fréquence d’utilisation).

Retrait du filtre à charbon

Pour enlever le filtre à charbon, mettez d’abord le four hors tension en débranchant le cordon d’alimentation ou en coupant l’alimentation au niveau du panneau électrique.

Enlevez la grille supérieure en ôtant les trois vis qui la maintiennent en place. Faites glisser le filtre vers l’avant du four et enlevez-le.

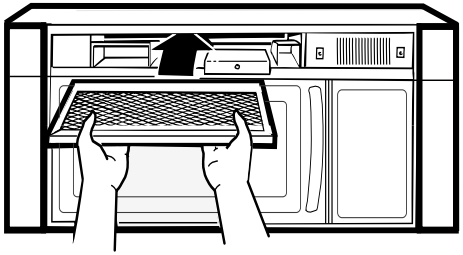


Remove 3 grille screws to remove the grill

Annexe

Installation du filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre, enlevez les emballages en plastique et autres recouvrant le nouveau filtre.



Insérez le filtre dans l'ouverture supérieure du four comme indiqué. Il doit être placé à angle droit sur les deux onglets de support latéraux et en face de l'onglet arrière droit. Replacez la grille et les trois vis.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions,
appelez notre service d'assistance:
1-800-688-1120

Caractéristiques

Numéro du modèle	UMV2186AAB/W/S
Cavité du four	53,8 litres
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Programmateur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1650 watts
Puissance restituée	1100 watts
Dimensions cavité	$22^{1/16}$"(L) X $10^{9/32}$"(H) X $14^{9/16}$"(P)
Dimensions extérieures	$35^{7/8}$"(L) X $15^{15/16}$"(H) X $15^{1/4}$"(P)
Dimensions de transport	$40^{5/32}$"(L) X $19^{15/16}$"(H) X $19^{13/32}$"(P)
Poids net/brut	34 kg/37,5 kg

UMV2186AA-FR.fm Page 33 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Garantie

Garantie totale d'un an – Pièces et main-d'œuvre

Durant un (1) an à partir de la date initiale d'achat, toute pièce tombant en panne dans le cadre d'une utilisation normale sera réparée ou remplacée gratuitement.

Garanties limitées – Pièces uniquement

De la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat initiale, les pièces indiquées ci-dessous qui tombent en panne dans le cadre d'une utilisation normale seront réparées ou remplacées gratuitement, pour la pièce elle-même ; toutefois, les autres coûts afférents (main d'œuvre, déplacement et transport), le cas échéant, restent à la charge du propriétaire de l'appareil.

- Magnétron, pavé tactile et microprocesseur.

Eléments non couverts par les présentes garanties

- Le remplacement des fusibles domestiques, le réarmement des disjoncteurs ou la modification du câblage électrique ou de la plomberie.
- La maintenance normale et le nettoyage de l'appareil, y compris des ampoules électriques.
- Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou n'est pas clairement déterminé.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Les produits situés en-dehors des Etats-Unis ou du Canada.
- Les services supplémentaires demandés par l'utilisateur en plus des services normaux ou en-dehors des horaires ou de la zone de service.
- Les réglages après la première année.
- Les réparations découlant des éléments suivants:
  - Une installation incorrecte, un mauvais fonctionnement du système de ventilation ou une opération de maintenance.
  - Toute modification, altération ou tout ajustement non autorisé par le fabricant.
  - Tout(e) accident, utilisation impropre ou abusive, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Tout raccordement à une alimentation en électricité ou en gaz inappropriée.
  - Toute utilisation de plats, de contenants ou d'accessoires inappropriés qui endommagent l'appareil.
- Tout transport.

Si vous avez besoin de faire appel à un technicien qualifié

- Contactez le revendeur auprès duquel vous avez fait l'acquisition de l'appareil ou appelez Maytag Services℠, Customer Assistance au 1-800-688-1120 (Etats-Unis) pour connaître les coordonnées d'un réparateur agréé.
- Conservez bien votre preuve d'achat pour vérifier le statut de votre garantie. Consultez la section "Garantie" pour plus d'informations sur les responsabilités de l'utilisateur dans le cadre des services de garantie.
- Si le revendeur ou la société de maintenance ne peut résoudre votre problème, envoyez un courrier à Maytag Services℠, à l'attention de : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, Etats-Unis, ou appelez le 1-800-688-1120.

  Les utilisateurs américains utilisant le système téléphonique TTY (pour sourds, malentendants ou muets) peuvent appeler au 1-800-688-2080.

  REMARQUE : par téléphone ou par courrier, lorsque vous signalez un problème, veuillez indiquer les informations suivantes :

  a. Votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone ;

  b. Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil ;

  c. Le nom et l'adresse de votre revendeur ou réparateur ;

  d. Une description claire du problème rencontré ;

  e. Une preuve d'achat (ticket de caisse).
- Les guides utilisateur, manuels d'instructions et fiches techniques des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, Customer Assistance.

MAYTAG N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS SUBIS OU CAUSES PAR L'APPAREIL.

La présente garantie vous octroie des droits spécifiques reconnus par la loi, ainsi que d'autres variant d'un état à un autre. Par exemple, certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects ; dans un tel cas, cette clause ne s'applique pas.

UMV2186AA-FR.fm Page 34 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

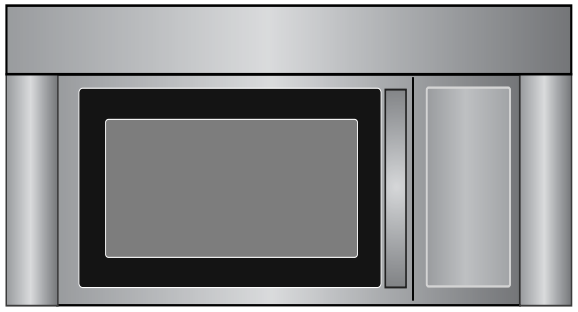
Imprimé en Malaisie

UMV2186AA_SP.fm Page 1 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Horno microondas

Manual del usuario

UMV2186AA



N.º de pieza: 8112P278-60
Formulario:
N.º de código: DE68-03114B

UMV2186AA_SP.fm Page 2 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

PRECAUCIONES PARA EVITAR la POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA de ENERGÍA de MICROONDAS:

(a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.
(c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
    1) La puerta (curvada o abollada).
    2) Las bisagras y cierres (rotos o flojos).
    3) Los cierres y las superficies de cierre.
(d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.

ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar personalmente el horno: el voltaje de algunos elementos interiores puede resultar peligroso. Si el horno necesita reparación, llame al 1-800-688-1120 (EE.UU. y CANADÁ) para que le indiquen cuál es el centro de servicio autorizado más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES sobre SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las "**Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas**", en esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Consulte "**Instrucciones importantes sobre conexión a tierra**" en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros o comida en recipientes herméticos, pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido algún desperfecto o algún golpe.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o para que realicen los ajustes necesarios.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UMV2186AA_SP.fm Page 3 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

- No almacene este aparato al aire libre. No lo utilice cerca del agua (por ejemplo junto al fregadero, sobre el suelo mojado o al lado de una piscina).
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.
- Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave, para limpiar la puerta y las superficies del horno.
- No sumerja en agua ni el cable ni el enchufe.
- Mantenga el cable apartado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Para reducir el riesgo de que se incendie el horno:
  a. No cueza demasiado los alimentos. Inspeccione cuidadosamente el interior del aparato por si hubiera restos de papel, plástico u otro material combustible.
  b. Quite las partes metálicas de las bolsas de plástico para cocinar antes de colocarlas en el horno.
  c. Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles. Si se abre la puerta, el fuego se puede extender.
  d. No utilice el compartimiento del horno para almacenar objetos. No deje objetos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno mientras no lo utiliza.
- No precaliente el horno ni lo ponga en funcionamiento en vacío.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.
- Retire con cuidado la tapa de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o a las manos.
- Quite la tapa de los alimentos para bebés antes de calentarlos. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.
- No maneje ningún otro aparato para calentar o cocinar que esté situado debajo de éste.
- No monte la unidad colocándola parcialmente sobre un aparato calefactor o para cocinar, ni tampoco próxima a él.
- No monte la unidad sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente sobre el aparato cuando esté en funcionamiento,
- Este horno encimero está diseñado para usarse sobre encimeras que no superen los 91,44 cm. Se puede instalar sobre cocinas tanto de gas como eléctricas.
- Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce el burbujeo característico cuando el recipiente se extrae del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR EL HERVOR SÚBITO DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO TIPO DE UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Remueva el líquido al empezar y a media cocción.
3. No use recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
4. Después de calentarlo, deje reposar un rato el recipiente en el horno microondas antes de sacarlo.
5. Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UMV2186AA_SP.fm Page 4 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES sobre SEGURIDAD

El aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuadamente instalada y puesta a tierra. Conecte el enchufe de tres patas en una toma de corriente puesta a tierra de 115-120 V y 60 Hz. El horno deberá ser el único aparato conectado a este circuito.

ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte con un electricista cualificado o con el servicio técnico si no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si no está seguro de que el aparato está apropiadamente conectado a tierra.

No utilice un cable alargador con este aparato. Si el cable es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o al servicio técnico que le instalen un enchufe cerca del horno.

ADVERTENCIA

No corte ni extraiga la tercera toma (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

NOTA

Conecte el horno a un circuito exclusivo, de 20 A como mínimo.

VENTILACIÓN

En algunas circunstancias el ventilador funcionará automáticamente.(consulte la página 19). Procure que mientras el ventilador esté funcionando no se originen llamas procedentes de la cocina.

- Si, a causa de la grasa, se incendiase algún utensilio de cocina situado debajo del microondas, cubra completamente el utensilio en llamas con una tapa o una bandeja plana.
- No deje nunca desatendidos los utensilios de cocina que se encuentren debajo del microondas cuando los esté usando. La cocción puede causar humos y derrames de grasa que se pueden inflamar; si el ventilador está funcionando podría extender el fuego. Para reducir los riesgos de accidentes durante el funcionamiento automático del ventilador, use utensilios de cocina del tamaño adecuado y utilice potencias caloríficas altas en la cocina sólo cuando sea necesario
- Limpie los difusores de ventilación con frecuencia; no deje que se acumule grasa en el filtro del difusor.
- Si bajo el difusor hay alimentos en llamas, encienda el ventilador.
- Sea cuidadoso con la limpieza del filtro de los difusores de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los basados en la lejía, pueden dañar el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UMV2186AA_SP.fm Page 5 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

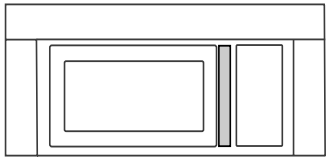
Índice

Seguridad 2
Índice 5
Su nuevo horno microondas 5
Comprobación de los componentes 5
Instalación del horno microondas 6
Botones del panel de control 7
Funcionamiento 8
Encendido y selección de un idioma para el visor 8
Uso de la función de opciones 8
Selección de las unidades de peso 9
Ajuste de la señal de finalización 9
Ajuste del reloj AM/PM 9
Ajuste del horario de verano 9
Ajuste del sonido 10
Ajuste del bloqueo infantil 10
Ajuste y uso del botón Custom (Personalizada) 11
Uso del temporizador de cocina 11
Uso del botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar) 11
Uso del botón Help (Ayuda) 11
Uso del botón Add 30sec (Añadir 30 s). 11
Uso de los botones Sensor Cook (Cocción por sensor) 12
Uso del botón Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor) 12
Uso del botón Auto Defrost (Descongelación automática) 13
Uso del botón Rapid Defrosting (Descongelación rápida) 13
Uso del botón Handy Helper(Ayuda a mano) 14
Uso del botón Kids Meals(Comida de niños) 15
Uso del botón Snack Bar (Aperitivos) 16
Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia 17
Cocción en varias etapas 18
Uso de los botones More (Más) Less (Menos) 18
Uso del botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio) 19
Uso del botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar) 19
Funcionamiento del ventilador (3 velocidades) 19
Configuración de la iluminación nocturna automática 20
Configuración del temporizador del ventilador 20
Cómo usar la metal parrilla del microondas 21
Instrucciones de cocción 22
Utensilios de cocción 22
Prueba de utensilios 22
Técnicas de cocción 23
Consejos generales 23
Cocción automática por sensor 24
Utensilios y tapas para la cocción por sensor 24
Importante 24
Guía de cocción 27
Recetas 31
Apéndice 33
Guía para la solución de problemas 33
Cuidado y limpieza 33
Cómo limpiar la superficie exterior 34
Sustitución de la bambilla 34
Sistema de ventilación 35
Especificaciones técnicas 36
Garantía 37

Su nuevo horno microondas

Comprobación de los componentes

Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



Horno microondas

Tarjeta de registro

Manual del usuario

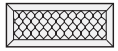
Instrucciones de instalación

Placa superior

Placa mural

Bandeja de cristal

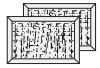
Aro del soporte giratorio



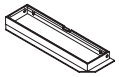
Filtro de carbón activado
(N.º de pieza: DE63-00367D)

Kit de herramientas
(N.º de pieza: DE92-90505E)

Parrilla
(N.º de pieza: DE97-00369A)



Filtros de grasa
(N.º de pieza: DE63-00196A)



Adaptador de salida de gases
(N.º de pieza: DE92-90242A)

UMV2186AA_SP.fm Page 6 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

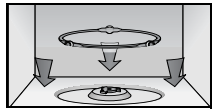
Instalación del horno microondas

1 Conecte el horno a un enchufe con toma de tierra. Una vez enchufado, en el visor del horno aparecerá:
ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.

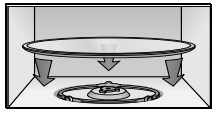
2 Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta.

3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

4 Coloque el aro premontado en la ranura del centro del horno.

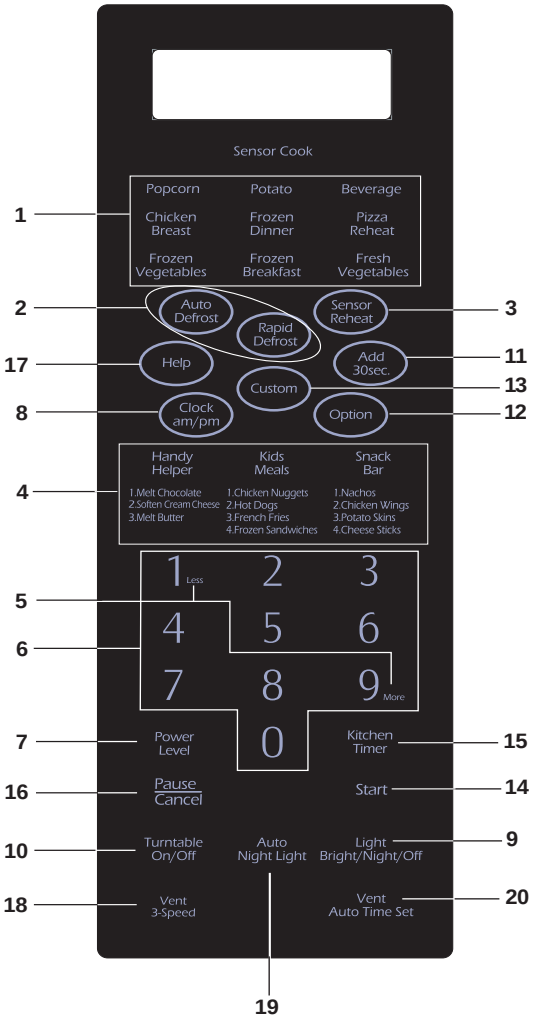


5 Sitúe la bandeja de vidrio cuidadosamente en el centro del soporte giratorio premontado.



UMV2186AA_SP.fm Page 7 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Botones del panel de control



1. **Botones Sensor Cook (Cocción con sensor)** **p12**
   Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
2. **Botones Auto Defrost (Descongelación automática) y Rapid Defrost (Descongelación rápida)** **p26**
   Indica el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
3. **Botón Sensor Reheat (Sensor de recalentamiento)** **p12**
   Opciones de sensor para recalentamiento alimentos habituales.
4. **Botones Handy Helper (Ayuda a mano), Kids Meals (Comida de niños) y Snack Bar (Aperitivos)** **p14**
   Seleccione el tipo de comida que recalentar.
5. **Botones More (Más) y Less (Menos)** **p18**
   Para aumentar o reducir el tiempo de cocción.
6. **Botones numéricos**
   Con ellos se establecen otros tiempos de cocción o niveles de potencia que no sean los altos.
7. **Botón Power Level (Nivel de potencia)** **p16**
   Púlselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.
8. **Botón Clock am/pm (Reloj am/pm)** **p9**
   Para ajustar la hora.
9. **Botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar)** **p19**
10. **Botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)** **p19**
11. **Botón Add 30sec.(Añadir 30 s)** **p11**
    Presione el botón una vez por cada 30 segundos de cocción a la potencia alta.
12. **Botón Option (Opciones)** **p8**
    Púlselo para establecer una función que no sea de cocción.
13. **Botón Custom (Personalizada)** **p11**
    Púlselo dos veces para programas sus recetas favoritas.
    Púlselo una vez para cocinas dichas recetas
14. **Botón Start (Inicio)**
    Púlselo para iniciar la cocción.
15. **Botón Kitchen Timer (Temporizador de cocina)** **p11**
    Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.
16. **Botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** **p11**
    Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.
17. **Botón Help (Ayuda)** **p11**
    Púlselo para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando
18. **3 velocidades (Funcionamiento del ventilador)** **p19**
19. **Botón Auto Night Light (Luz nocturna automática)** **p20**
    Púlselo para ajustar el temporizador nocturno
20. **Botón Vent Auto Time Set (Configurar temporizador del ventilador)** **p20**
    Púlselo para configurar el tiempo de ventilación.
    (1, 3, 5, 10, 30 minutos.)

UMV2186AA_SP.fm Page 8 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Encendido y selección de un idioma para el visor

La primera vez que enchufe el cable de alimentación a una toma, o cuando se produzca una interrupción en la alimentación eléctrica, el visor mostrará 4 segundos más tarde **ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

1 Pulse **Option (Opciones)** justo después de enchufar el microondas. La pantalla mostrará:
PRESIONE 1-6 PARA ELEGIR VARIAS OPCIONES

2 Pulse el botón **1**. La pantalla mostrará:
SEL,DE IDIOMA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES

3 Pulse el botón **Option (Opciones)**. La pantalla mostrará:
INGLÉS - PRESIONE INICIO

4 Pulse el botón **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar el idioma que desea utilizar:
- INGLÉS
- FRANCÉS
- ESPAÑOL

Si continúa pulsando el botón **Option (Opciones)**, la configuración se irá alternando en el orden siguiente:
INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL

5 Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Uso de la función de opciones

Su nuevo horno microondas puede personalizarse para adaptarse a sus preferencias personales. Simplemente pulse **Option (Opciones)** para ajustar estas opciones. Para su comodidad, todas las opciones se resumen en la tabla siguiente:

Opciones	Descripción	Funcionamiento
Selección del idioma	Las opciones del idioma son inglés, francés y español.	Pulse **Option (Opciones)**, **1**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.
Unidades de peso	Las opciones de peso aparecen en libras o kilogramos.	Pulse **Option (Opciones)**, **2**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.
Señal de finalización	La señal de finalización puede activarse o desactivarse.	Pulse **Option (Opciones)**, **3**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.
Ajuste del horario de verano	La hora puede avanzarse una hora para el horario de verano sin volver a ajustar el reloj.	Pulse **Option (Opciones)**, **4**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.
Controles del sonido	Los controles del sonido se pueden activar y desactivar.	Pulse **Option (Opciones)**, **5**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.
Bloqueo para niños	Impide que los niños sin supervisión utilicen el aparato.	Pulse **Option (Opciones)**, **6**; pulse **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar la opción deseada. Para ajustar el valor, pulse **Start (Inicio)**.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar estas opciones.

UMV2186AA_SP.fm Page 9 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Selección de las unidades de peso

Puede elegir entre libras (LBS) y kilogramos (KG).

1. Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **2**.
   La pantalla muestra: **LBS O KG OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
2. Pulse el botón **Option (Opciones)**.
   La pantalla muestra: **LBS**
3. Pulse el botón **Option (Opciones)** varias veces para seleccionar las unidades de peso que desea utilizar:
4. Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Ajuste de la señal de finalización

La señal de finalización puede activarse o desactivarse.

1. Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **3**.
   La pantalla muestra : **SENAL DE RECORDACION ENCENDIDO/ APAGADA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
2. Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
   La pantalla muestra : **ENCENDIDO**
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.
   Para desactivar la señal de finalización, repita los pasos 1-3 indicados anteriormente.

Ajuste del reloj AM/PM

1. Pulse el botón **Clock (Reloj)**.
   La pantalla mostrará: **SELECCION DE AMPM**
2. Para seleccionar AM o PM, pulse el botón **Clock (Reloj)**.
3. Use los botones numéricos para introducir la hora actual.
   Para ajustar el reloj debe pulsar tres números por lo menos.
   Por ejemplo, si la hora actual son las 5:00, pulse 5,0,0
   La pantalla mostrará: **500**
4. Pulse **Clock (Reloj)** de nuevo. Aparecerá un signo de dos puntos, que indica que la hora se ha ajustado.

   Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.

   Para comprobar la hora mientras está cocinando, pulse el botón ***Clock (Reloj)*** *.*

Ajuste del horario de verano

1. Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **4**.
   La pantalla mostrará: **HORARIO DE VERANO OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
2. Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
   Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**. El reloj se adelantará una hora.
   Si se selecciona APAGADA, el reloj se atrasará una hora.

Si el reloj está ajustado para la hora normal, esta función permite cambiarla fácilmente sin necesidad de ajustar el reloj de nuevo. El horario de verano empieza en la mayor parte de Estados Unidos a las 2 de la madrugada del primer domingo de abril y termina a las 2 de la madrugada del último domingo de octubre.

UMV2186AA_SP.fm Page 10 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Ajuste del sonido

1. Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **5**.
   En la pantalla se mostrará **SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD (CONTROLES DEL SONIDO PULSE LA OPCIN).**
2. Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
   Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**.

Ajuste del bloqueo infantil

El microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo los niños sin supervisión.

1. Pulse el botón **Option (Opciones)** y, a continuación, pulse el botón **6**.
   La pantalla mostrará: **SEGURO PROTEC, ENCENDIDO/ APAGADA OPRIMA LA TECLA DE OPCIONES**
2. Pulse el botón **Option (Opciones)** para seleccionar ENCENDIDO.
   Pulse de nuevo para seleccionar APAGADA.
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.
   A partir de este momento, el horno microondas no podrá utilizarse sin desbloquearlo antes.
   Para desbloquear el horno, repita los pasos 1-3.

UMV2186AA_SP.fm Page 11 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Ajuste y uso del botón Custom (Personalizada)

El botón Custom(Personalizada) memoriza los ajustes de tiempo y potencia para un alimento en particular.

Pulse el botón Custom (Personalizada).

1. Pulse el botón **Custom (Personalizada)**. Pulse el botón dos veces para anular los ajustes previos.
   La pantalla mostrará: **REGISTRE TIEMPO DE COCCION Y PODER**
2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo total establecido.
3. Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y utilice los botones **numéricos** para establecer el nivel de potencia. La pantalla mostrará el tiempo total establecido. Puede ajustar el nivel de potencia de 0 a 9.

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

4. Pulse de nuevo el botón **Custom (Personalizada)**. La pantalla mostrará: RECETA DE CLIENTE GUARDADA

Uso del botón Custom (Personalizada)

Pulse el botón **Custom (Personalizada)** y, a continuación, pulse el botón **Start (Inicio)**. Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

Uso del temporizador de cocina

1. Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.
2. Pulse el botón **Kitchen Timer (Temporizador de cocina)**.
3. En la pantalla se efectúa una cuenta atrás y suena la alarma una vez transcurrido el tiempo establecido.
4. Para cancelar el ajuste del temporizador: Pulse el botón **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** dos veces.

Uso del botón Pause/Cancel (Pausa/cancelar)

El botón **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez. Para reiniciar, pulse **Start (Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** dos veces.
- Para borrar las instrucciones que acaba de introducir: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste de temporizador: pulse **Pause/Cancel (Pausa/cancelar)** una vez.

Uso del botón Help (Ayuda)

Este microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

1. Cuando necesite información sobre alguna función o una guía de ayuda, pulse el botón **Help (Ayuda)** y después el botón sobre el que desee obtener información. La información de ayuda está disponible en 3 idiomas (inglés, francés y español).

Uso del botón Add 30sec. (Añadir 30 s).

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de 30 segundos a potencia alta.

1. Pulse una vez el botón **Add 30sec. (Añadir 30 segundos)** por cada 30 segundos adicionales que desee aumentar el tiempo de cocción. Por ejemplo, púlselo dos veces para un minuto.
   Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.
2. *Cada vez que se pulsa el botón Add 30sec. (Añadirr 30 s), se añaden 30 segundos a la cuenta atrás del tiempo.*

UMV2186AA_SP.fm Page 12 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso de los botones Sensor Cook (Cocción por sensor)

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos detectando la humedad que estos producen mientras se cuecen.

1 Pulse el botón de **Sensor Cook (Cocción por sensor)** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Potato (Papas)**).

El visor mostrará **PAPAS** y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar los botones **More (Más) y Less (Menos)**. Para obtener más información, consulte la página 18. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Clock (Reloj)**.

- ***Consulte en la página 25 la guía de cocción por sensor.***

Uso del botón Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)

Calentar sobras y comida precocinada es fácil con este microondas nuevo. Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando la humedad que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados. Todos los platos de comida y cacerolas se deben guardar a temperatura de refrigerador. Para usar el recalentamiento con sensor:

1 Pulse el botón **Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor).**

En la pantalla se muestra PLATE OF FOOD 1 SERVING (Plato de comida, 1 ración).

Pulse el botón **Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)** varias veces para seleccionar la opcin que desea.

PLATO DE COMIDA

GUISADO

RECALENTADA DE PASTAS

2 Pulse el botón **Start (Inicio)**.

*Si desea ajustar el tiempo de cocción, use los botones **More (Más) y Less (Menos)**. Consulte en la página 18 más información sobre los botones More (Más) y Less (Menos). Si desea comprobar la hora actual mientras esté recalentando, pulse el botón **Clock** .*

Los botones More/Less (Ms/Menos) no se pueden usar con Beverage (Bebidas).

- ***Consulte en la página 26 la guía de recalentamiento con sensor.***

UMV2186AA_SP.fm Page 13 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso del botón Auto Defrost (Descongelación automática)

Para descongelar alimentos, introduzca el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

1. Pulse el botón **Auto Defrost (Descongelación automática)**.
   La pantalla muestra: **0.2 LB** (0,1 Kg si ha ajustado su horno al sistema métrico).
2. Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Auto Defrost (Descongelación automática)** varias veces. Con la segunda pulsación se muestra 0,5 lb. Las pulsaciones repetidas incrementan el peso en 0,5 lb, desde 0,5 lb hasta 6 lbs. También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelación y se pone en marcha automáticamente.
   Una vez que o durante el proceso de descongelación, el horno hará sonar la señal acústica dos veces y en el visor aparecerá el mensaje: **VOLTEE LA COMIDA**
3. Abra la puerta del horno y dé la vuelta a los alimentos.
4. Pulse el botón **Start (Inicio)** para reanudar la descongelación aunque no haya dado la vuelta a la comida al aparecer en la pantalla el mensaje **TURN THE FOOD OVER (Dé la vuelta a la comida).**

Uso del botón Rapid Defrosting (Descongelación rápida)

La función de descongelación rápida sólo se activa automáticamente cuando el alimento que descongelar pesa 500 g.

1. Pulse el botón **Rapid Defrost (Descongelación rápida)**.
   La pantalla muestra: **3:00**
   El horno empezará a funcionar inmediatamente.
   Durante el proceso de descongelación, el horno hará sonar la señal acústica dos veces y en el visor aparecerá el mensaje **VOLTEE LA COMIDA**
2. Abra la puerta del horno y dé la vuelta a los alimentos.
3. Pulse el botón **Start (Inicio)** para reanudar la descongelación aunque no haya dado la vuelta a la comida al aparecer en la pantalla el mensaje **TURN THE FOOD OVER (Dé la vuelta a la comida).**

- ***Consulte en la página 26 la Rápida (sólo para 500 g) y automática guía de descongelación.***

UMV2186AA_SP.fm Page 14 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso del botón Handy Helper (Ayuda a mano)

1 Pulse el botón **Handy Helper (Ayuda a mano)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. Se muestra el mensaje: **DERRETIR CHOCOLATE UNA TAZA.**
Pulse varias veces el botón **Handy Helper (Ayuda a mano)** para seleccionar el elemento que desee. Consulte el siguiente **diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)**.

2 Pulse los botones numéricos **1**, **2** o **3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. El botón **1** es el único disponible para fundir queso y chocolate. Consulte el siguiente **diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)** para ver las raciones.

3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Handy Helper (Ayuda a mano)

Alimento	Peso	Observaciones
Fundir chocolate	1 taza de chocolate rallado o bien 1 tableta	• Coloque las virutas o los trocitos de chocolate en un recipiente a prueba de microondas. • Cuando oiga el pitido, remueva el chocolate y reinicie el horno. • Remueva y deje reposar 1 minuto.
Ablandar queso en crema	Paquete 225 gr	• Desempaquete el queso crema y póngalo en un plato apto para microondas. • Corte por la mitad verticalmente. • Deje reposar durante 2 minutos.
Fundir mantequilla	1 barra 2 barras	• Desempaquete la mantequilla y póngala en un recipiente apto para microndas. • Corte verticalmente por la mitad. • Cúbrala con papel de cera. • Deje reposar 2 minutos y remueva.

UMV2186AA_SP.fm Page 15 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso del botón Kids Meals (Comida de niños)

1 Pulse el botón **Kids Meals (Comida de niños)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.

La pantalla muestra: **NUGGETS DE POLLO**

Pulse varias veces el botón **Kids Meals (Comida de niños)** para seleccionar el elemento que desee. Consulte el **diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)**.

2 Pulse los botones **numéricos 1** o **2** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en el **diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)** que aparece a continuación).

3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción.

Diagrama de la función Kids Meals (Comida de niños)

Alimento	Peso	Observaciones
Nuggets de pollo (congelada)	1 ración 2 raciones	• Ponga una servilleta de papel absorbente sobre el plato y disponga los nuggets sobre ella. • No los cubra. • Deje reposar 1 minuto después de calentar. **Nota:** Consulte las instrucciones del envase para cantidades y tamaño de ración. Use la tecla MORE (Más) si los nuggets de pollo no están calientes.
Perritos calientes	2 perritos calientes 4 perritos calientes	• Pinche las salchichas y colóquelas sobre el plato. • Cuando el horno avise, agregue los panecillos y reinicie el horno. • Deje reposar 1 minuto después de calentar. **Nota:** Si desea conseguir la mejor textura para los panecillos, éstos se deben añadir a las salchichas cuando el horno emita un pitido.
Papas fritas (congelada)	1 ración 2 raciones	• Ponga 2 trozos de papel absorbente en una bandeja para microondas. • Coloque las papas fritas sobre el papel. No ponga unas sobre otras. • Después de la cocción, séquelas con más papel absorbente. **Nota:** Consulte las instrucciones del envase para cantidades y tamaño de raci?n.
Sandwich congelado (envoltorio especial para microondas) *Paquete de 250 gr*	1 sandwich 2 sandwiches	• Ponga el sandwich congelado dentro del envoltorio especial para microondas. • Introdúzcalo en el microondas. • Retire el sandwich del envoltorio especial para microondas. • Deje reposar 2 minuto después de calentar. **Nota:** Para sandwiches de mayor tamaño, pulse la tecla MORE (Más) para aumentar el tiempo de calentamiento.

UMV2186AA_SP.fm Page 16 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso del botón Snack Bar (Aperitivos)

1 Pulse el botón **Snack Bar (Aperitivos)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.
La pantalla muestra: **NOCHE 1 PORCION**
Pulse varias veces el botón **Snack Bar (Aperitivos)** para seleccionar el elemento que desee. (Consulte a continuación el **diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)**.)

2 Pulse los botones numéricos**1** o **2** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. Para los nachos sólo está disponible el botón **1** (ración). (Consulte las raciones en el siguiente **diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)**.)

3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Snack Bar (Aperitivos)

Alimento	Peso	Observaciones
Nachos	1 ración	• Coloque los triángulos de maíz sobre el plato sin que se superpongan. • Reparta el queso uniformemente. • Ingredientes: - 2 tazas de triángulos de maíz - 1/3 taza de queso rallado
Alitas de pollo	140-170 g 200-225 g	• Use alitas de pollo precocinadas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo repartidas sobre un plato. • Cúbralas con papel de cera. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar.
Mondas de papas	1 papas cocida 2 papas cocidas	• Corte las papas cocidas en 4 trozos iguales. Extraiga o quite el interior de la patata dejando alrededor de ¼" desde la piel. • Distribuya las pieles sobre el plato. • Reparta panceta, cebolla y queso por encima. • No los cubra. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar.
Palitos de queso (congelada)	5-7 unidades 8-10 unidades	• Coloque los palitos de queso de forma ordenada sobre el plato. • No los cubra. • Deje reposar 1 a 2 minuto después de calentar. **Nota:** El tamaño de los palitos de queso puede variar. Para palitos de queso de menor tamaño, use la tecla LESS (Menos) para disminuir el tiempo de calentamiento. Para palitos de queso de mayor tamaño, pulse la tecla MORE (Más) para aumentar el tiempo de calentamiento.

UMV2186AA_SP.fm Page 17 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia

Su microondas le permite ajustar hasta tres fases distintas de cocinado, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica de Templada (1) a Alta (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en Alto. Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Power Level**.

1 Use los botones **numéricos** para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.

Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.

2 Si desea ajustar un nivel de potencia distinto de alto (0), pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)**y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra: **PRESIONE INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIENTE ETAPA DE COCCION.**

3 Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el botón **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** antes de pulsar **Start (Inicio)** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

UMV2186AA_SP.fm Page 18 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Cocción en varias etapas

1 Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior.

En la pantalla se muestra **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (PULSE INICIO O INTRODUZCA EL TIEMPO DE COCCIÓN DE LA SIGUIENTE ETAPA).**

Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón ***Power Level (Nivel de potencia)*** *antes de la siguiente fase de cocción.*

Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia a alto (0), pulse el botón ***Power Level (Nivel de potencia)*** *dos veces.*

2 Use los botones **numéricos** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

3 Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.

El visor muestra el nivel de potencia que ha establecido y a continuación **PRESIONE INICIO O ANOTE EL TIEMPO DE LA SIGUIENTE ETAPA DE COCCION**

4 Pulse el **Start (Inicio)** para que la cocción dé comienzo o repita los pasos 2 y 3 para ajustar la duración y nivel de potencia para una tercera fase de cocción.
Cuando haya terminado, pulse **Start (Inicio)**.

Uso de los botones More (Más) Less (Menos)

Los botones More (Más) y Less (Menos) permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos.
Sólo funcionan en los modos de **recalentamiento con sensor, cocción por sensor(excepto bebida), Añadir 30s, cocción Personalizada, Temporizador de cocina, ayuda a mano, comida de niños, aperitivos o tiempo de cocción**. Use los botones More (Más) y Less (Menos) sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

1 Para AUMENTAR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **More (Más)** (9).

2 Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Less (Menos)** (1).

UMV2186AA_SP.fm Page 19 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Uso del botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)

Con el plato giratorio se obtienen mejores resultados en la cocción.

Sin embargo, cocinar en recipientes de gran tamaño puede hacer que el plato no gire.

El botón **Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)** le permite elegir.

En ocasiones el plato giratorio puede llegar a estar muy caliente.

Use agarraderas si ha de tocar el plato giratorio durante y después de la cocción.

Uso del botón Light Bright/Night/Off (Luz brillante/nocturna/desactivar)

Pulse el botón **Light Bright / Night /Off (Luz brillante/Noche/Apagada)** para ajustar la luz o encenderla y apagarla.

Pulse Light Bright / Night /Off (Luz brillante/Noche/Apagada) ***una vez*** *para encender la luz,* ***dos veces*** *para la luz nocturna y* ***tres veces*** *para apagar la luz.*

Funcionamiento del ventilador (3 velocidades)

El ventilador elimina el vapor y los humos generados en la superficie de cocción.

Pulse el botón **Vent Fan 3 speed (Ventilador 3 velocidades) una vez** para obtener una velocidad de ventilación **High (Alta), dos veces** para una velocidad **Medium (Media)** y **tres veces** para una velocidad **Low (Baja)** o **cuatro veces** para apagar el ventilador.

Nota:

El ventilador protege el horno de un posible recalentamiento originado por la cocina que hay debajo. Se pone en marcha automáticamente cuando detecta un calor excesivo.

Una vez encendido el ventilador, en ocasiones no se podrá detener; el ventilador se detiene automáticamente cuando el interior del horno está frío. El ventilador puede seguir en marcha 30 minutos o más después de que la cocina se haya apagado y los controles del microondas se hayan desactivado.

UMV2186AA_SP.fm Page 20 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Configuración de la iluminación nocturna automática

La iluminación nocturna automática se puede ajustar para que se apague y encienda cuando se desee.

1. Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**. **En la pantalla se mostrará ENTER ON TIME (INTRODUZCA LA HORA)**.
   Introduzca la hora a la que desea que se encienda la luz.
2. Seleccione AM o PM pulsando el botón **CLOCK AM/PM (Reloj am/pm).**
3. Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.
   La pantalla mostrará: **ENTRAR HORA DE APAGAR**
   Introduzca la hora en que desea que se apague.
4. Seleccione AM o PM pulsando el botón **CLOCK AM/PM (Reloj am/pm).**
5. Pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.

Nota:

Para revisar los ajustes de la iluminación nocturna, pulse el botón **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.
Para apagar la luz **nocturna**, pulse **0** después de pulsar **Auto Night Light (Luz nocturna automática)**.

Configuración del temporizador del ventilador

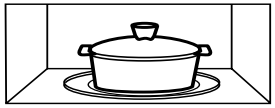
1. Pulse el botón **Vent (3 Speed) (Ventilador (3 velocidades)** para seleccionar la velocidad del ventilador.
2. Pulse el botón **Vent Auto Time Set (Ajuste automático de la hora del ventilador).**
   La pantalla mostrará: **DESPUÉS DE 1 MINUTO EL VENTILADOR SE APAGA**
   Los intervalos de tiempo son de 1, 3, 5, 10, 30 minutos.
   Una vez transcurrido el tiempo establecido, el ventilador se apagará automáticamente.

UMV2186AA_SP.fm Page 21 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

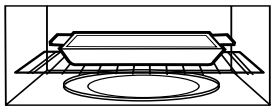
Cómo usar la Metal parrilla del microondas

- Para evitar que se puedan producir arcos eléctricos en el horno, debe colocar la parrilla correctamente
- No ponga platos para gratinar sobre la parrilla, ya que ésta podría sobrecalentarse.
- No ponga nunca la parrilla directamente sobre el suelo del horno, ya que podría dañarlo.
- Cuando manipule la parrilla use agarraderas, ya que podría estar muy caliente.
- No utilice la metal parrilla para hacer palomitas.

Los alimentos se cocinan mejor puestos sobre el plato giratorio o sobre la parrilla en la posición inferior.

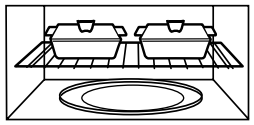


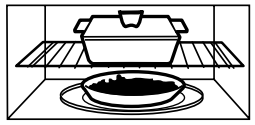
Para obtener mejores resultados



Resultados desiguales

La parrilla permite calentar varios platos al mismo tiempo.





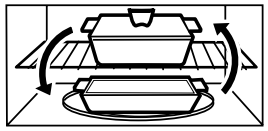
2 niveles de calentamiento

Parrilla y recalentamiento

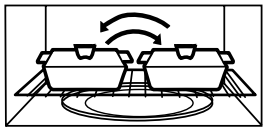
Para recalentar en dos niveles o dos platos en el nivel inferior:

1 Debe multiplicar el tiempo por 1½.

2 A la mitad del tiempo debe intercambiar los platos.



Intercambiar los platos a la mitad del tiempo.



Intercambiar los platos a la mitad del tiempo.

UMV2186AA_SP.fm Page 22 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada** — Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas** — Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas** — Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente** — Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel** — Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use sólo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio** — Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. No use tiras de papel de aluminio mayores de 2,5-5 cm de largo por 2,5 cm de ancho. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres** — Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, haga una prueba para ver si se pueden utilizar con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico** — Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera** — Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

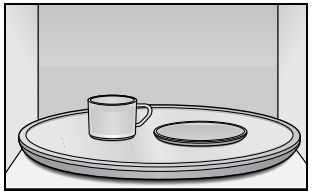
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio** — El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel** — Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno** — Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos** — Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza de medir con agua y colóquela en el horno, al lado del plato que desee comprobar.



2 Apriete el botón **Add 30 sec. (Añadir 30s)**para calentar durante un minuto a la potencia alta.

El agua deberá calentarse, mientras que el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

UMV2186AA_SP.fm Page 23 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instrucciones de cocción

Técnicas de cocción

Movimiento
Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación
Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección
Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado
Déle la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera
Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad
Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Ventilación
Después de cubrir un plato con una envoltura de plástico, levante uno de los extremos de ésta para permitir que salga el exceso de vapor. Mantenga la manos y la cara apartados del envoltorio, el vapor podría causarle quemaduras en las manos o la cara.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

UMV2186AA_SP.fm Page 24 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cocina, se genera humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Tenga en cuenta, que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar la tecla More/Less (Más/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta tecla podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos se deben girar o remover, estas operaciones deben realizarse al final del ciclo de cocción por sensor, cuando en la pantalla haya comenzado la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción por Sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el Sensor Automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No coloque el horno cerca de aparatos que produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor Automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

UMV2186AA_SP.fm Page 25 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instrucciones de cocción

Guía de cocción con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Palomitas	85 a 100 g 1 paquete	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado tanto al retirar del horno la bolsa caliente como al abrirla. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Papas	1 a 6 Papas	Pinche cada papas varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Deje reposar durante 3-5 minutos. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Bebidas	226,8 g	Utilice una taza o una jarra para medir; no la tape. Coloque la bebida en el horno. Después de calentarla, agítela bien. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Comidas congeladas	De 226,8 a 396,89 g	Saque la comida del envoltorio externo y siga las instrucciones del envase. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Recalentar pizza	1 a 3 porciones	Ponga de 1 a 3 porciones de pizza en un plato apto para microondas con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo. Use la tecla More (Más) para aumentar el tiempo de recalentamiento de una pizza de masa gruesa.
Verduras congeladas	1 a 4 raciones	Coloque las verduras congeladas en un plato de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añádales 2-4 cucharadas de agua. Cúbralas con una envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remuévalas antes de dejarlas reposar. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Pechuga de pollo	De 230 a 450 g	Coloque las pechugas en un plato apto para microondas y cúbralas con papel encerado. Cocine a una temperatura interna de 76,6 ºC.
Desayunos congelados	50 a 225 g	Siga las instrucciones del envase. Utilice este panel para emparedados congelados, entrantes para desayuno, crepes, gofres, etc. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Verduras frescas	1 a 4 tazas	Coloque las verduras frescas en un plato de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y añádales 2-4 cucharadas de agua. Cúbralas con una envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remuévalas antes de dejarlas reposar. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.

Notas:

La temperatura a la que se prefieren los alimentos varía de unas personas a otras.

Utilice los botones **More (Más) y Less (Menos)** para ajustar la temperatura preferida.

Instrucciones de cocción

Guía de recalentamiento con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando recaliente diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Plato de comida	1 ración (1 plato).	Use sólo alimentos precocinados y refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o papel encerado metidos por debajo del plato. Si la comida no está lo suficientemente caliente para su gusto después de recalentarla utilizando la función de RECALENTAMIENTO CON SENSOR, continúe calentándola usando las funciones de tiempo y potencia. • Índice - 85 a 110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g con huesos) - 1/2 taza de hidratos de carbono (patatas, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de verduras (de 85 a 114 g)
Guisado **Recalentada de pastas**	1 a 4 raciones.	Cubra el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada. Si la comida no está lo suficientemente caliente para su gusto después de recalentarla utilizando la función de RECALENTAMIENTO CON SENSOR, continúe calentándola usando las funciones de tiempo y potencia. Remuévala una vez antes de servirla. • Índice - Guisos refrigerados. - Espaguetis y raviolis enlatados.

Rápida (sólo para 450 g) guía de descongelación.

Siga las instrucciones para la descongelación automática cuando descongele diversos tipos de alimentos, aunque la cantidad estándar es solamente de 450 gramos.

Guía de descongelación automática

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Estándar Cantidad	Procedimiento
Rosbif, cerdo	1-3 kg	Comience colocando la parte grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dele la vuelta al alimento y cubra las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 10-20 minutos.
Filetes, chuletas, pescado	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, cambie la colocación del alimento. Si hay alguna porción caliente o descongelada, cúbrala con tiras estrechas de papel de aluminio. Retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	1-3 kg	Retire las vísceras del pollo antes de congelarlo. Comience a descongelarlo colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dele la vuelta al pollo y cubra las partes calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, cubra de nuevo las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	250 g-1,5 kg	Después de cada etapa, reorganice o retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas:

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

UMV2186AA_SP.fm Page 27 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Rosbif sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 7-11 min/450 g, a 62,7°C - poco hecho 8-12 min/450 g, a 71,1°C - medio 9-14 min/450 g, a 76,6°C - muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralas con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 11-15 min/450 g, a 76,6°C - Muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 10 minutos.

- Debe considerar que la temperatura aumentará unos 5,5°C durante el tiempo de espera.

Alimentos	Retirar del horno	Después de espera (10 min)
Buey Poco hecho	57,2°C	62,7°C
Al punto	65,5°C	71,1°C
Muy hecho	71,1°C	76,6°C
Cerdo Al punto	65,5°C	71,1°C
Muy hecho	71,1°C	76,6°C
Aves Carne negra	76,6°C	82,2°C
Carne blanca	71,1°C	76,6°C

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 6-9 min/450 g 82,2°C, carne de color oscuro 76,6°C, carne de color claro **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralas con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Deje reposar durante 5-10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	**Tiempo de cocción:** 6-9 min/450 g 82,2°C, carne de color oscuro 76,6°C, carne de color claro **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Dejar reposar durante 5-10 minutos.

UMV2186AA_SP.fm Page 28 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimentos	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 6-10 min/450 g Nivel de potencia: medio-alto (7).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Déles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Dejar reposar durante 3-5 minutos.
Filetes Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 3-7 min/450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralos con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
Gambas Hasta 750 g	Tiempo de cocción: 3-5,5 min/450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cúbralas con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Dejar reposar durante 5 minutos.

UMV2186AA_SP.fm Page 29 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verduras de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

UMV2186AA_SP.fm Page 30 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Recetas

Estofado de buey y cebada

750 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (unos 400 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cazuela de 2,25 litros ponga el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosa, removiendo una vez.
2. Mezcle con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añada los guisantes. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos más. Retire el laurel antes de servir.
   Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1/8 de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,25 litros, cocer la cebolla y la mantequilla a potencia alta durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añada la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocer a potencia alta durante 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añada la leche y remueva hasta formar una masa fina.
3. Añada el pimiento rojo. Cocer a potencia alta durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añada el queso y remueva hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remueva antes de servir.
   Salen seis raciones.

UMV2186AA_SP.fm Page 31 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Ensalada templada de patatas

500 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cazuela de 2,25 litros ponga las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta hasta que las patatas estén tiernas (7-10 minutos); remover dos veces. Escurra y reserve hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cocer la panceta a potencia alta hasta que esté crujiente (2,5-3,5 minutos); remover una vez. Coloque la panceta sobre papel absorbente. Reserve 1 cucharada de la grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con envoltura de plástico; destape una esquina para que se escape el vapor. Cocer a potencia alta hasta que esté tierna (1,5-2,5 minutos); remover una vez.
4. Mezcle el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva (30-40 segundos). Añada el vinagre y ½ taza de agua. Cocer a potencia alta hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 minutos); remover una vez. Agregue la panceta. Vierta la mezcla sobre las patatas. Remueva bien.
   Salen seis raciones.

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (425 g cada uno) de judías negras escurridas
1 lata (400-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
1 lata (200-250 g) de maíz
1 lata (100 g) de chilis verdes picados
1-3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Ponga la cebolla y el ajo en una cazuela de 3,5 litros. Cubra con una tapa. Cocer a potencia alta durante 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añada uno de los botes de judías; machaque las judías con un tenedor. Agregue los restantes ingredientes; mezcle bien.
3. Cocer, sin cubrir, a potencia alta durante 10 minutos; remover. Reduzca a potencia media y cueza otros 5 minutos. Remueva antes de servir.
   Salen unos dos litros.

UMV2186AA_SP.fm Page 32 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel (Cancelar) dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de la hora muestra: **ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS**. Reajuste el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 20 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Nota:

Si se ha configurado el horno para que cocine más de 25 minutos, se ajustará automáticamente al 70% de energía transcurridos 25 minutos, para evitar un exceso de cocción.

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si se enciende accidentalmente.

Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios: (1-800-688-1120)

Apéndice

Cómo limpiar la superficie exterior

No utilice limpiadores que contengan amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar las superficies del horno.

Carcasa

Limpie el exterior del microondas con un paño mojado en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque. Limpie la pantalla con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

Limpie con un paño húmedo. Seque cuidadosamente. No utilice sprays de limpieza, grandes cantidades de agua y jabón, productos abrasivos ni objetos punzantes, ya que podría dañar el panel de control. Algunos tipos de papel de cocina también pueden dañar el panel.

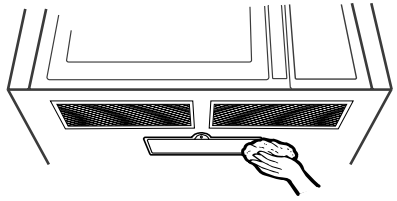
Superficie de la puerta

Es importante mantener limpias y las superficies de cierre de la puerta del microondas. Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Enjuague a conciencia.

Inferior

Limpie la grasa y el polvo de las partes inferiores con frecuencia.

Utilice una solución de agua y detergente.

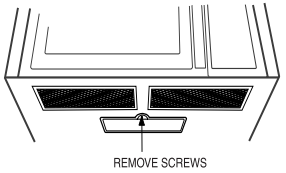


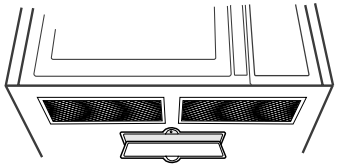
Sustitución de la bambilla

Luz de la cocina

Sustituya la bombilla quemada por otra halógena de 20 vatios.

1. Para sustituir la bombilla, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.
2. Quite el tornillo del frontal de la tapa de la luz y retire la tapa.
3. Compruebe que la bombilla esté fría. Rompa el sello adhesivo y quite la bombilla girándola con suavidad. Coloque una nueva bombilla.
4. Vuelva a colocar la tapa y atorníllela. Conecte la corriente o enchufe el cable de alimentación..

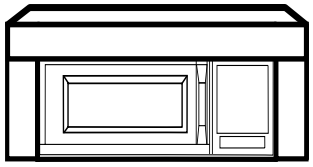


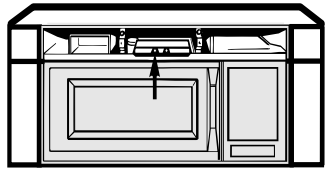


Luz del horno

Sustituya la bombilla quemada por otra halógena de 20 vatios.

1. Para sustituir la bombilla, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.
2. Quite la rejilla superior desatornillando los dos tornillos en la parte frontal del aparato (consulte la sección Cómo retirar el filtro de carbón en la página 29) que la sostienen en su lugar.
3. Saque el tornillo que asegura el receptáculo de la bombilla; se encuentra sobre la puerta cerca del centro del horno. Saque el receptáculo y la bombilla.
4. Coloque un nueva bombilla. Vuelva a colocar el receptáculo y atorníllelo.
5. Vuelca a colorar la rejilla, atorníllela y conecte la corriente o enchufe el cable de alimentación.





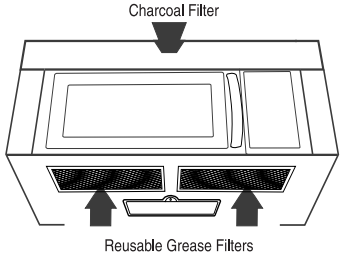
Apéndice

Sistema de ventilación

Ventilador

El ventilador de extracción consta de 2 filtros metálicos reutilizables para la grasa.

Se puede utilizar un filtro de carbón activado para eliminar los humos y los olores en el caso de que el ventilador no tenga salida exterior.



Filtros para la grasa reutilizables.

Los filtros de metal atrapan la grasa liberada por los alimentos en el plano de cocción. También impiden que las llamas originadas en la cocina puedan dañar el interior del horno.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE ha de estar colocados en su lugar cuando el ventilador esté funcionando. Los filtros para la grasa se deben limpiar, al menos, una vez al mes, o cuando sea necesario.

Extracción y limpieza de los filtros.

Para sacar los filtros, sujete la lengüeta y deslice el filtro hacia la izquierda. Tire del filtro y sáquelo.

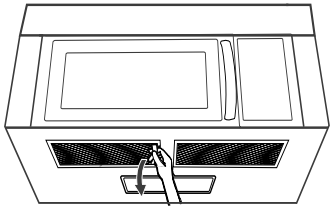
Para limpiar los filtros para grasa, sumérjalos en agua caliente y detergente y agítelos.

No use amoniaco o productos que contengan amoniaco ya que éste puede dañar el metal.

Frote ligeramente con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de volverlos a colocar.

Para sustituir los filtros, deslice éstos en la ranura del marco hacia la izquierda de la abertura. Para volver a colocar los filtros empuje hacia arriba y hacia la derecha.



Filtro de carbón activado

Este filtro no se puede limpiar. Se debe sustituir.

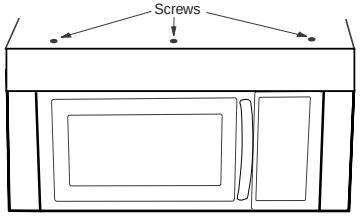
Si el horno está instalado en la pared (o en un armario) y no tiene ventilación exterior, el aire circula a través de un filtro de carbón activado desmontable que ayuda a eliminar humos y olores.

Este filtro se debe sustituir cuando esté manifiestamente sucio o descolorido, normalmente después de 6 a 12 meses, dependiendo del uso que se haga del horno.

Extracción del filtro de carbón activado

Para extraer el filtro, corte la corriente en la caja de fusibles o desenchufe el cable de alimentación.

Saque los tres tornillos que mantienen la rejilla superior sujeta y extraiga ésta. Deslice el filtro hacia delante y extráigalo.

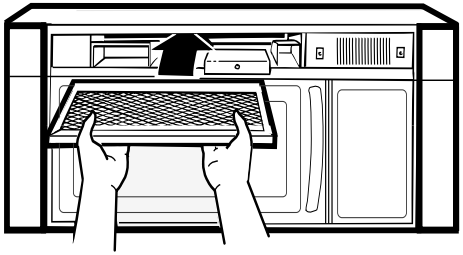


Remove 3 grille screws to remove the grill

Apéndice

Instalación del filtro de carbón activado

Para instalar un filtro nuevo, quiete el plástico y la cubierta exterior del mismo.



Inserte el filtro en la abertura superior del horno, tal como se muestra en la ilustración. Debe quedar inclinado sobre las dos pestañas de soporte laterales y una pestaña posterior derecha. Vuelva a colocar la rejilla y atorníllela.

Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios: 1-800-688-1120

Especificaciones técnicas

Número del modelo	UMV2186AAB/W/S
Cavidad del horno	53,8 l
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 V CA, 60 Hz
Consumo eléctrico	1650 vatios
Potencia de salida	1100 vatios
Dimensiones de la cavidad del horno	56 (An) X 26,25 (Al) X 33,75 (Pr) cm
Dimensiones exteriores	91 (An) X 40,5 (Al) X 39 (Pr) cm
Dimensiones de embalaje	102 (An) X 50,5 (Al) X 52,5 (Pr) cm
Peso neto/bruto	34/37,5 kg

Garantía

Garantía completa de un año: piezas y mano de obra

Durante un (1) año, a partir de la fecha de la adquisición del producto, se reparará o sustituirá sin coste alguno cualquier pieza que falle en condiciones de un uso doméstico normal.

Garantías limitadas: sólo piezas

Del segundo al quinto año, a partir de la fecha original de compra, las piezas que se enumeran a continuación, que fallen en condiciones normales de uso doméstico, se repararán o sustituirán sin coste alguno en cuanto a la pieza, aunque el propietario pagará todos los demás gastos: mano de obra, kilometraje, transporte y costes del viaje, si fuese necesario.

- Magnetrón, almohadilla táctil y microprocesador

Supuestos no cubiertos por estas garantías

- Sustitución de fusibles domésticos, restablecimiento tras un cortocircuito, así como la corrección en el cableado o en las cañerías de la casa.
- Mantenimiento y limpieza habitual del producto, incluidas las bombillas.
- Los productos con los números originales de serie borrados, modificados o no legibles.
- Los productos adquiridos para un uso comercial, industrial, de alquiler o en usufructo.
- Los productos que se encuentren fuera de los EE.UU. o de Canadá.
- Recargos del servicio Premium, si al proveedor de servicios se le pide que ejecute un servicio además del servicio normal o fuera del área o de las horas del servicio normal.
- Ajustes tras el primer año.
- Las reparaciones que sean consecuencia de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de salida de gases o mantenimiento inadecuados.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, maltrato, abuso, fuego, inundación o catástrofes naturales.
  - Conexión con una fuente de gas, una corriente eléctrica o un voltaje inapropiados.
  - Uso de cacerolas, contenedores o accesorios inadecuados que puedan dañar el producto.
- Viaje.

Si necesita asistencia

- Llame al distribuidor donde adquirió el aparato o llame a Maytag Services℠, Customer Assistance, al número 1-800-688-1120, para encontrar un servicio autorizado.
- Conserve el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la garantía si desea más información sobre las responsabilidades del propietario con respecto a la prestación de la garantía.
- Si el distribuidor o la empresa de asistencia no puede solucionar el problema, escriba a Maytag Services℠, a la atención: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-688-1120.

  Los clientes de EE.UU. que utilicen teléfonos con texto para personas con incapacidades auditivas o de habla deben llamar al 1-800-688-2080.

  NOTA: Cuando llame o escriba sobre un problema técnico, incluya la información siguiente:

  a. Su nombre, dirección postal y número de teléfono;

  b. Número del modelo y número de serie;

  c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicios;

  d. Una descripción clara del problema;

  e. Comprobante de la compra (factura).
- Tiene a su disposición guías del usuario, manuales de mantenimiento e información sobre las piezas en Maytag Services℠, Customer Assistance.

MYTAG NO SE HACE RESPONSABLE, EN NINGÚN CASO, DE LOS DAÑOS FORTUITOS NI RESULTANTES.

Esta garantía le otorga un derecho legal específico y es posible que también le otorgue otros derechos, que pueden variar de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o resultantes; por consiguiente, es posible que dicha exclusión no sea aplicable en su caso.

UMV2186AA_SP.fm Page 37 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Nota

UMV2186AA_SP.fm Page 38 Monday, May 23, 2005 9:32 AM

Impreso en Malasia.